

Pizza stone

recipies



EN

DE

FR

NL

IT

CZ

SK

RU


Baumatic[®]

www.baumatic.com

PIZZA STONE RECIPES

Contents

General information and Care and Cooking Instructions	3
Italian Focaccia with rosemary	4
Real Italian Pizza	4
Savoury ravioli filled with cheese and spinach	5
Baked Potatoes	5
Baked stuffed trout a la Siciliana	6
Baked turkey breast with mushrooms and parmesan cheese	6
Beef Wellington	7
Apple cakes with nuts	7
Strawberry Tart Baumatic	8
Chocolate Cookies	8

EN

General information and Care and Cooking Instructions

Create authentic Italian pizza in your home using one of the oldest methods around, the clay pizza stone.

Why to use a Pizza stone

Use your pizza stone to re-create the kiln-fired crispness of a traditional brick oven and rediscover natural flavours, without the risk of burning!

How does it work?

Millions of microscopic firebrick pores absorb moisture from the dough and evenly distribute and retain high oven heat, eliminating hot spots, helping you achieve a crisp light pizza crust.

How do I use a Pizza stone properly?

Your pizza stone will darken and season with use enhancing its cooking properties. You can use your pizza stone for cooking Hard Rolls, Bread, Biscuits, Tortillas, Croissants, Bagels, Calzones, Meat or Fish and many other dishes. Use the grooved side for cooking frozen food and the smooth side for fresh food.

- Position the stone in the centre of the oven.
- Cover with greaseproof paper to prevent sticking.
- Suitable for use on Gas Burner, Oven and Barbeque.
- Do not use oils or fats on the stone.
- When cooking meat or fish, wrap with aluminium foil to retain the fats and juices.

Pre-heat your oven and stone, place your food on the stone in the centre of the oven cavity. Use a medium heat for a pizza!

How to I look after my pizza stone

Durable and long-lasting, you will love the results these pizza stones will provide.

- Handle the stone with care.
- Do not use detergents when cleaning only hot water.
- Use a scraper or brush to remove any debris. Alternatively place a sheet of greaseproof paper on the stone between it and your food, this will virtually eliminate cleaning and provide an easy way to remove the food once cooked.



ITALIAN FOCACCIA WITH ROSEMARY

Ingredients:

500 g fine flour, 200 ml milk, 200 ml water, 2 teaspoons chopped rosemary, 25g yeast, 1 teaspoon sugar, 20 g butter or olive oil, 15g salt

Preparation:

Mix the yeast and the sugar into the milk and let rest for 10 mins.

Then carefully mix together all the ingredients, working the mixture into a fine dough, and leave to rise at room temperature for more than an hour.

Roll a thin layer of dough, and place in an oiled baking tray. Sprinkle with coarse salt and leave to rise for 30 minutes. Bake on the pizza stone, with the oven set to use „the top and bottom heating element - with or without ventilation“, at 220°C for 10-15 minutes. While baking, sprinkle it with water.



REAL ITALIAN PIZZA BASE

Ingredients:

450 g of Strong Flour, 25 g of Fresh Yeast or 2 sachets of fast acting dried yeast, 1 Tsp of Sugar, 175 ml of warm Water, 1 Tsp of Salt, 3-5 Tablespoons of Olive Oil

Preparation:

Dissolve the yeast in half the water. Place the flour in a large mixing bowl and make a well in the middle, next add the remainder of the water, olive oil, salt, sugar and remaining water, mix together with your hands. Next knead well until the dough has become elastic & stretchy, Leave in a lightly dusted bowl and cover with a damp tea towel and put in a warm place for approximately 2 hours or until the dough has doubled in size. Knead the dough again and leave to stand for 15 minutes. Roll into a round.

Pizza Toppings

Neapolitan: Peeled Plum Tomatoes, Anchovy Fillets, Olive Oil, Oregano, Basil and Sea Salt.
Margherita: Peeled Plum Tomatoes, Mozzarella Cheese, Basil, Olive Oil and Salt.
Marina: Peeled Plum Tomatoes, Basil, Garlic, Oregano, Olive Oil and Salt.

Also try Shrimp, Smoked Bacon, Rosemary, Onion, Pecorino Cheese and Fontina Cheese. Add quantities as required.

Cook your pizza at 180°C on a hot pizza stone programmed to „pizza function“ for approximately 20 minutes.



SAVOURY RAVIOLI FILLED WITH CHEESE AND SPINACH

Ingredients:

Dough: 250 g shortening, 250 g all-purpose or fine flour, 250 g cheese, 2 eggs, 1 egg for glazing, 3 teaspoons salt
Filling: 200 g cheese, 300 g spinach (broccoli or smoked salmon), 1 clove of garlic, A pinch of salt and pepper

Preparation:

Work the dough thoroughly in a large bowl. You can combine all ingredients at the same time. Leave the dough in the refrigerator for 30 minutes. Then roll on a rolling board (sprinkled with flour), into a 2 mm sheet. Cut out circles from the sheet, and with a spoon add the filling in the middle of each one. The filling is made of spinach steamed with garlic. Remove the excess water from the spinach, and mix with cheese. (The salmon filling is made from cheese, salmon cut into small pieces, and chives). Glaze the edges of the circles with egg whites and fold in half. Press the edges firmly together so that they stick well and do not fall apart. There is a special ravioli cutter on the market that can do this job for you. Place the raviolis on the pizza stone layered with baking paper, and glaze with egg yolk.

Bake in a pre-heated oven on the pizza stone, programmed to use „the hot air function together with the bottom heater“, for 20 mins at 180°C minutes.



BAKED POTATOES

Ingredients:

4 mid-sized potatoes, 30 g ground pork, 2 spring onions, 30 g grated Emmental cheese, 4 table spoons cream, 4 table spoons olive oil, Salt and pepper (freshly ground)
Chive for garnish

Preparation:

Boil the unpeeled potatoes for about 6-7 minutes until semi-soft. Then cool them down and cut off an edge of the potato, remove the inside and fill in with the filling.

Filling:

Mix ground pork with the cut onion, cream, and grated cheese. Add salt and pepper. Drizzle potatoes with olive oil. Bake at 190°C in a pre-heated oven on a hot pizza stone programmed to „grill + convection“ for about 20 minutes.



BAKED STUFFED TROUT A LA SICILIANA

(2 serves)

Ingredients:

2 mid-sized trout (2x250 g), 10 g butter, 4 leaves wild garlic
Freshly ground salt, Aluminium foil to wrap the fish in

Side dish ingredients: 8 asparagus stems, 50 g butter, Herbal salt, 2 cloves of garlic

Preparation:

Clean the fish, remove the scales with the edge of a knife, filet and clean. Rinse under running water and dry. Salt the fish lightly, and place the chopped garlic leaves and a knob of butter inside the belly.

Wrap the trout in the aluminium foil and seal both sides tightly.

Bake in a pre-heated oven on the hot pizza stone, with the oven set to the “pizza” mode, or the classic “top and bottom heating elements + ventilation” mode at 195°C for 18 minutes. After cooking remove the foil, advanced cooks may remove the skin and spine with bones. Serve cleaned filets with a small amount of the juice left over from baking.

For a side dish we recommend baked potatoes, chips, steamed white asparagus, or green salad which can contain finely chopped wild garlic – it is very healthy and tastes great.

Side dish preparation (White asparagus):

Peel off a thin layer of the white asparagus as this is very bitter (This is not necessary with green asparagus).

Boil the asparagus in salted water for 6 minutes. Drain and sauté the stems in butter with the herbal salt. This side dish pairs not only with fish, but also with a steak or fried eggs.



BAKED TURKEY BREAST WITH MUSHROOMS AND PARMESAN CHEESE

(2 serves)

Ingredients:

300 g turkey = 2 turkey breasts, 90 g cleaned wild mushrooms
(can be replaced with field mushrooms), Freshly chopped chives, Salt and pepper, 2 tablespoons olive oil or butter, 30 g parmesan slices

Preparation:

Cut the turkey breast in half, sprinkle with salt, and fill with slices of mushroom and parmesan. Add some mushroom to the top, and sprinkle with pepper. Add parsley, olive oil and wrap in aluminium foil.

Bake in a pre-heated oven on a pizza stone, programmed to use both „the top and bottom heaters with ventilation“, at 190°C for approximately 30 minutes. Serve on a plate half wrapped in the foil. Garnish with parsley.



BEEF WELLINGTON

(4-6 serves)

Ingredients:

900 g Beef Fillet, 1 Packet of Puff Pastry, 55 g Prosciutto Ham (thinly sliced), 1 Egg Yolk, Sea Salt, Freshly ground black pepper

Preparation:

Firstly season the fillet with the sea salt and pepper. Now using a hot frying pan with a little oil seal the beef on all sides until it starts to brown set too one side and allow to cool.

Next roll out the pastry and lay your thin slices of ham on top of the pastry and place your cooled fillet on top of the ham & pastry, then lift the ham up from each side of your fillet and let rest on top of the fillet. Next lift one side of the pastry up and place on top of the beef, and then roll the fillet over until it is covered with the rest of the pastry, making sure the edges have been sealed with a little egg wash.

Finally brush the pastry with the beaten egg yolk and bake on the pizza stone at 180°C in „circular element with fan“ mode for approximately 45 -55 minutes, until pastry is golden brown.



APPLE CAKES WITH NUTS

(for 8 persons)

Ingredients:

250 g flaky pastry, 5 apples, 80 g nuts (crushed), 2 vanilla sugar, 1 teaspoon ground cinnamon mix, 3 tablespoon crystal white sugar, 20 g butter, 1 egg for glazing

Preparation:

Roll the flaky pastry into a thin layer of approximately 2 mm thick, and cut out circles with a small glass or a cutter. Put the circles in rows on a baking tray laid with baking paper, pierce them with a fork and glaze with an egg. Peel the apples, cut them into quarters, and slice into thin slices.

Take three slices and make a fan, placing them on the cake. Sprinkle the apple with a ½ tablespoon of flavoured sugar, crushed nuts, and top it with butter using the tip of the knife.

Bake the cakes in a pre-heated oven at 180°C in „convection“ mode for approximately 25 minutes. The dough will slightly puff up and the apples will caramelize. Place the cakes on baking paper, and bake on the pizza stone.



STRAWBERRY TART

(for 8 persons)

Shortbread - Ingredients: 2 egg yolks, 50 g sugar, 1 vanilla sugar, 200 g butter, Lemon zest from 1 lemon, 380 g fine flour
Ingredients: 1 Orange, Strawberry Jam, 1 Punet of Fresh Strawberries, 2-3 Tablespoons of Caster Sugar

Preparation:

Mix butter and sugar, yolks, and add fine flour and grated lemon zest. Knead the dough into a compact roll, let rest in the refrigerator for about 1 hour. Then roll the dough into a 1cm thick sheet with a 26 cm diameter. The edges should be higher. Pierce the cake with a fork. Bake on parchment on a pizza stone for 15 minutes until golden at 180°C „the top and bottom heating element“ programme.

Once the pastry is almost cool, brush with the juice of the orange, fill with the strawberry jam. Slice the fresh strawberries and arrange on top of the jam and sprinkle with caster sugar.



CHOCOLATE COOKIES

Ingredients:

100 g of high-quality baking chocolate, 120 g fine flour, 30 g cocoa, 100 g brown sugar, 1 tablespoon baking soda, 1 tablespoon vanilla extract, 1 egg, 100 ml milk or cream, 50 g chopped nuts, 50 g chopped dark chocolate, Pinch of salt

Preparation:

Melt the chocolate and butter in a cup placed in a saucepan filled with boiling water, or alternatively in a microwave (for 1 minute). In a bowl mix the flour, baking soda, cocoa, and a pinch of salt.

In another bowl, whip the eggs with sugar into a white mousse, and add the vanilla extract for flavour. Mix the melted chocolate with the eggs and add flour. The result is a rather tough dough into which pieces of nuts and chocolate can be added. With a spoon form scoops of the mixture, and place on the baking paper. Bake on the pizza stone in a pre-heated oven, which has been programmed to „convection“ mode at 170°C for 20 minutes. These cookies are great with tea. Store the cookies in a sealed container in a cool place.

PIZZASTEIN - REZEPTE

Inhalt

Allgemeine Informationen & Anleitungen	9
Focaccia mit Rosmarin	10
Der richtige Teig für eine echte italienische Pizza	10
Teigtaschen mit Quark und Spinat	11
Gebratene Kartoffeln	11
Gebackene Forelle in Teigrolle auf sizilianische Art	12
Putenbrust mit Pilzen und Parmesankäse überbacken	12
Rindfleisch à la Wellington	13
Apfelküchlein mit Nüssen	13
Erdbeerkuchen	14
Schokoladenkekse	14

Allgemeine Informationen & Anleitungen

Bereiten Sie sich eine echte italienische Pizza bei sich zu Hause zu – nach der uralten Methode auf einem Keramik - Pizzastein.

Warum gerade unser Pizzastein?

Benutzen Sie Ihren Pizzastein und Ihr Essen wird einzigartig knusprig mit natürlichem Geschmack und Aroma. Dies war bisher nur im Steinbackofen möglich. Dies alles ohne das Risiko, dass das Essen anbrennt!

Wie funktioniert es?

Millionen von mikroskopisch kleinen Luftlöchern absorbieren die Feuchtigkeit aus dem Teig, setzen sie gleichmäßig wieder frei und bewahren eine hohe Temperatur im Ofen. Dadurch erreichen Sie leicht eine knusprige Pizzakruste.

Wie sollte man den Pizzastein richtig benutzen?

Der Pizzastein wird im Laufe der Zeit dunkler und bekommt eine natürliche Patina, damit gewinnt er auch bessere Backeigenschaften.

Sie können auf Ihrem Pizzastein Pizza, Brot, Kekse, Tortillas, Croissants, Baguettes, Fleisch oder Fisch und anderes zubereiten. Die Rillenseite ist zum Zubereiten von Tiefkühlkost, die glatte Seite für Frischkost vorgesehen.

- Legen Sie den Pizzastein in die Mitte des Backofens.
- Legen Sie Backpapier auf den Pizzastein.
- Der Pizzastein ist für Gasplatten, Gasöfen und Grills geeignet.
- Benutzen Sie für die Zubereitung auf dem Pizzastein kein Öl oder Fett.
- Wenn Sie Fleisch oder Fisch backen, packen Sie sie so in eine Alufolie ein, dass die Folie Fett und Saft auffängt.

Heizen Sie den Backofen mit dem Pizzastein vor und legen Sie dann das vorbereitete Essen auf den Pizzastein. Wenn Sie Pizza backen, stellen Sie die Temperatur im Backofen auf mittlere Stufe ein!

Wie sollte der Pizzastein gereinigt werden?

- Seien Sie beim Umgang mit dem Pizzastein vorsichtig.
- Reinigen Sie den Pizzastein nur mit Wasser, benutzen Sie keine Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie zur Beseitigung der Speisereste eine Spülbürste.
- Legen Sie zwischen das Gericht und den Pizzastein Backpapier; Sie erleichtern sich die Reinigung und werden das gebackene Gericht leichter herausnehmen können.



ITALIENISCHE FOCACCIA MIT ROSMARIN

Zutaten:

500 g Weizenmehl, 2 dl Milch, 200 ml Wasser, 2 EL gehackter Rosmarin, 25g Hefe, 1 EL Zucker, 20g Butter oder Olivenöl, 15g Salz

Zubereitung:

Die Hefe zusammen mit dem Zucker in die Milch rühren und 10 Minuten gehen lassen.

Dann alle Zutaten sorgfältig vermischen und einen glatten Teig kneten. Den Teig warmstellen und mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit grobem Salz bestreuen und 30 Minuten gehen lassen. Während des Backens die Focaccia mit Wasser beträufeln. Auf dem Pizzastein bei „Ober- und Unterhitze mit oder ohne Heißluft“ bei 220 °C 10-15 Minuten backen lassen.



DER RICHTIGE TEIG FÜR EINE ECHTE ITALIENISCHE PIZZA

Zutaten:

450 g Weizenmehl, 25 g frische Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe, 1 EL Zucker, 175 ml warmes Wasser, 1 EL Salz, 3 – 5 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Hefe in einer Hälfte des Wassers auflösen. Mehl in eine Schale geben, das restliche Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker zugeben und gut vermischen. Die aufgelöste Hefe in die Mischung zugeben und den Teig gut kneten, bis er elastisch ist und nicht an den Händen klebt. Den Teig zu einem Teigballen formen. Den Teig in eine Schale geben, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort unter einem feuchten Geschirrhandtuch 2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte in dieser Zeit aufgehen und seinen Volumen verdoppeln. Den Teig noch einmal durchkneten und 15 Minuten gehen lassen. Danach zu einem Kreis ausrollen.

Pizzasorten

Neapolitan: geschälte Tomaten, Anchovis, Olivenöl, Oregano, Basilikum und Salz
Margherita: geschälte Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Salz
Marina: geschälte Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oregano, Olivenöl und Salz,

Außerdem können Sie Krabbenfleisch, Speck, Rosmarin, Zwiebeln, Schafskäse oder Fontina-Käse dazugeben.

Die Pizza auf dem Pizzastein bei 180°C mit dem Programm „Pizzastufe“ etwa 20 Minuten backen lassen.



TEIGTASCHEN MIT QUARK UND SPINAT

Zutaten:

Teig: 250 g Fett, 250 g Weizenmehl, 250 g Quark, 2 Eier, 1 Ei zum Bestreichen, 3 TL Salz
Füllung: 200 g Quark, 300 g Spinat (Broccoli oder geräucherter Lachs), 1 Knoblauchzehe, Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Teig in einer größeren Schale gut durchkneten. Alle Zutaten können zusammen vermischt werden. Den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach auf einer Arbeitsplatte mit genug Mehl den Teig in eine Dicke von 2 mm ausrollen. Kreise ausstechen und in die Mitte mit Hilfe eines Löffels die Füllung geben. Die Füllung aus dem vorher gedünsteten Spinat und Knoblauch vorbereiten. Das übrige Wasser aus dem Spinat abgießen. Spinat mit dem Quark vermischen. (Die Lachsfüllung aus Quark, in Stücke geschnittenem Lachs und Schnittlauch zubereiten). Die Ränder der Kreise mit Eiweiß bestreichen und halbkreisförmig zusammenklappen. Die Ränder mit Fingern so andrücken, dass sie gut zusammenhalten und nicht aufgehen. Eine spezielle Ausstechform für Ravioli ist im Handel erhältlich und erleichtert die Arbeit. Die Teigtaschen auf den mit Backpapier ausgelegten Pizzastein legen und mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf dem Pizzastein bei 180°C mit „Heißluft und Unterhitze“ 20 Minuten backen lassen.



GEBRATENE KARTOFFELN

Zutaten:

4 mittelgroße Kartoffeln, 30 g Hackfleisch (Schweinefleisch)
2 Frühlingszwiebeln, 30 g Emmentalkäse, gerieben, 4 EL Sahne,
4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer (frisch gemahlen), Schnittlauch zum Verziern

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale etwa 6-7 halb weich kochen. Dann die Kartoffeln abkühlen, die Spitze der Kartoffeln länglich abschneiden; die Kartoffeln als Schiff aushöhlen und mit der Füllung füllen.

Füllung:

Hackfleisch mit geschnittenen Zwiebeln, Sahne und geriebenem Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln. Bei 190°C im vorgeheizten Backofen mit dem Programm „Grill + Umluft“ auf dem heißen Pizzastein etwa 20 min lang backen.



GEBACKENE FORELLE IN TEIGROLLE AUF SIZILIANISCHE ART

(2 Portionen)

Zutaten:

2 mittelgroße Forellen (2x250g), 10 g Butter, 4 Blätter Bärlauch frisch gemahlenes Salz, Alufolie zum Einpacken der Fische

Beilage zutaten: 8 Spargelstangen, 50 g Butter, Kräutersalz, 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Fische putzen, mit dem Messerrücken schuppen, den Bauch läng aufschlitzen und die Innereien herausnehmen. Unter kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Die Fische leicht salzen und in die Bäuche gehackte Bärlauchblätter mit einem Stück Butter stecken.

Die Forelle in Alufolie packen und beide Seiten gut verschließen.

Im vorgeheizten Backofen auf dem Pizzastein bei 195°C mit dem Programm „Pizza“ oder mit Ober- und Unterhitze mit Heißluft 18 Minuten backen lassen. Dann die Alufolie entfernen und - für die Erfahrenen - Haut und Rückgrat mit Gräten entfernen. Das reine Fischfleisch mit etwas Saft, der in der Alufolie geblieben ist, servieren.

Als Beilage empfehlen wir gebackene Kartoffeln, Pommes Frites außerdem weißen Spargel oder Salat, in den Sie fein geschnittenen Bärlauch mischen können – er ist sehr gesund und köstlich.

Beilage Weißer Spargel:

weißen Spargel schälen, denn die Schale ist bitter. Bei grünem Spargel ist dies nicht nötig.

Den Spargel 6 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen. Wasser abgießen und die Spargelstangen auf Butter mit Kräutersalz kurz anbraten. Diese Beilage eignet sich nicht nur für Fisch, sondern auch für Steak oder Eier (für Spiegelei).



PUTENBRUST MIT PILZEN UND PARMESANKÄSE ÜBERBACKEN

(2 Personen)

Ingredients:

300 g Putenfleisch = 2 Putenbrüste, 90 g geputzte Steinpilze (können durch Champignons ersetzt werden), frisch gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz, 2 EL Olivenöl oder Butter, 30 g Parmesanscheiben

Zubereitung:

Die Putenbrust halbieren, mit Salz bestreuen und beide Stücke mit Steinpilzscheiben und Parmesan füllen. Ein paar Steinpilze auch obendrauf legen und pfeffern. Dann mit Petersilie bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und in Alufolie einpacken.

Im vorgeheizten Backofen auf dem Pizzastein mit „Ober- und Unterhitze und Heißluft“ bei 190°C etwa 30 Minuten backen. Auf einem Teller halb in Alufolie eingepackt servieren. Mit grüner Petersilie garnieren.



RINDFLEISCH À LA WELLINGTON

(4-6 Portionen)

Zutaten:

900 g Rindfleischscheiben, 1 Packung Blätterteig, 55 g dünn geschnittener Schinken oder Parmaschinken, 1 Eigelb, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, In einer heißen Pfanne mit einer kleinen Menge Öl kurz anbraten, bis es braun wird. Dann abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und in mehrere Teile teilen. Auf das erste Teilstück eine kalte Rindfleischscheibe in einer Schinkenscheibe legen und mit einem weiteren Teilstück zudecken. Beide Teilstücke verbinden und überall gut abdichten.

Den Teig mit Eigelb bestreichen und auf dem Pizzastein unter 180°C mit dem Programm „Heißluft+Ringheizkörper“ etwa 45–55 Minuten backen, bis der Teig eine goldbraune Farbe bekommt.



APFELKÜCHLEIN MIT NÜSSEN

(für 8 Personen)

Zutaten:

1 Packung Blätterteig, 5 Äpfel, 80 g Nüsse (gemahlen), 2 Päckchen Vanillezucker, 1 EL gemahlene Zimt } vermischen, 1 EL Zucker, 20 g Butter, 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Den Blätterteig dünn in einer Dicke von 2 mm ausrollen, mit einem Glas oder einer Ausstechform Kreise ausstechen. Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech in Reihen die Kreise legen, mit der Gabel durchstechen und mit Ei bestreichen. Die Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

Aus drei Scheiben einen Fächer bilden und auf die Küchlein legen. Den Apfel mit 1/2 TL Zucker und gehackten Nüssen bestreuen und oben eine Messerspitze Butter daraufgeben.

Die Küchlein so in einem vorgeheizten Backofen bei 180°C mit „Heißluft“ etwa 25 Minuten gratinieren lassen. Der Teig geht leicht auf und die Äpfel karamellisieren. Die Küchlein auf Backpapier legen und auf dem Pizzastein backen.



ERDBEERKUCHEN (für 8 Personen)

Linzer Teig - Zutaten: 2 Eigelbe, 50 g Zucker, 1 Vanillezucker, 200g Butter, Zitronenschale von 1 Zitrone, 380g Weizenmehl
Zutaten: 1 Orange, Erdbeerkonfitüre, 1 Packung frische Erdbeeren, 2 – 3 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zucker mit Butter, Eigelbe schaumig rühren, danach Mehl und geriebene Zitronenschale zufügen. Den Teig in eine kompakte Rolle formen, diese im Kühlschrank etwa 1 Stunde lang ruhen lassen. Danach den Teig 1 cm dick, mit einem Durchmesser von 26cm ausrollen. Die Ränder höher modellieren. Den Kuchen mit einer Gabel durchstechen. Auf Backpapier auf dem Pizzastein 15 Minuten lang, bei einer Temperatur von 180°C goldgelb backen, das Programm „Oberes und unteres Heizkörper“ einstellen.

Den Teig nach dem Abkühlen mit Orangensaft und Erdbeerkonfitüre bestreichen. Auf der Erdbeerkonfitüre frische klein geschnittene Erdbeeren verteilen und mit Puderzucker bestreuen.



SCHOKOLADENKEKSE

Zutaten:
100 g hochwertige Bitterschokolade, 120 g Weizenmehl, 30 g Kakao, 100 g brauner Zucker, 1 TL Soda, Prise Salz, 1 TL Vanillenessenz, 1 Ei, 100 ml Milch oder Sahne, 50 g gehackte Nüsse, 50 g gehackte Bitterschokolade

Zubereitung:

Die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad mit Butter schmelzen lassen oder in der Mikrowelle (1 Minute) zerlassen. In einer Schüssel Mehl, Soda, Kakao und eine Prise Salz vermischen.

In einer anderen Schüssel Ei mit Zucker schaumig schlagen und mit Vanillenessenz abschmecken. Die geschmolzene Schokolade mit Eiern und dann mit Mehl vermischen. Es entsteht ein festerer Teig. Nüsse und Schokolade dazugeben. Mit Hilfe eines Löffels Hügelchen formen und auf das Backpapier legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C mit „Heißluft“ auf dem Pizzastein etwa 20 Minuten backen lassen. Diese Kekse eignen sich ausgezeichnet als Teegebäck. Fertige Kekse in einem geschlossenen Behälter an einem kühlen Ort aufbewahren.

PIERRE A PIZZA RECETTES

Sommaire

Généralités & instructions	15
Pain focaccia au romarin	16
Pâte à pizza italienne	16
Chaussons au fromage blanc et aux épinards	17
Pommes de terre rôties	17
Roulade de truite à la sicilienne	18
Blanc de dinde gratiné (champignons, parmesan)	18
Bœuf à la Wellington	19
Tartelettes aux pommes et noisettes	19
Tarte aux fraises	20
Biscuits au chocolat	20

Généralités & instructions

Préparez une vraie pizza à l'italienne chez vous à la maison - utilisez la plus ancienne méthode - pierre à pizza.

Pourquoi utiliser notre pierre à pizza

Utilisez notre pierre à pizza et votre repas devient croustillant, la qualité qui était jusqu'à présent le privilège du four à briques traditionnel, tout en prenant le goût et la saveur naturelle. Tout cela sans risque de brûlure !

Comment cela fonctionne-t-il ?

Des millions de pores microscopiques absorbent l'humidité de la pâte, ils la libèrent uniformément et maintiennent le four à haute température. Grâce à cela, vous atteignez facilement une croûte croquante de pizza.

Comment utiliser la pierre à pizza

Une utilisation régulière rendra la pierre à pizza plus foncée et tachetée; en plus, ses propriétés de cuisson s'améliorent.

Vous pouvez utiliser votre pierre à pizza pour faire cuire non seulement une pizza, mais aussi un pain, des biscuits, des tortillas, des croissants, des bagels, de la viande ou des poissons et de beaucoup d'autres repas. Utilisez la surface cannelée pour préparer les denrées congelées et la surface lisse pour préparer les denrées fraîches.

- Placez la pierre à pizza au milieu du four.
- Mettez un papier cuisson sur la pierre.
- On utilise une pierre à pizza pour les plaques de cuisson gaz, les four à gaz ou les rôtissoires à gaz.
- Avec une pierre à pizza, n'utiliser ni huile ni graisse.
- Si vous cuisez une viande ou des poissons, enveloppez-les dans du papier aluminium afin de récupérer la graisse et la sauce.

Préchauffez le four et la pierre à pizza et puis placez le repas sur la pierre. En cas de pizza, réglez la température du four à la valeur moyenne !

Comment faire pour nettoyer la pierre à pizza

- Manipulez la pierre à pizza avec précaution.
- Nettoyez-la uniquement après le refroidissement total avec une éponge humide, n'utilisez aucuns détergents.
- Vous pouvez ôter les restes incrustés avec un grattoir ou une brosse.
- Entre le repas et la pierre à pizza, mettez un papier cuisson; vous facilitez ainsi le nettoyage et vous pouvez sortir le repas cuit plus facilement.



PAIN FOCACCIA AU ROMARIN

Ingrédients:

500 g de fine farine, 2 dl de lait, 200 ml d'eau, 2 cuillères à soupe de romarin coupé, 25 g de levure, 1 cuillère à soupe de sucre, 20 g de beurre ou d'huile d'olive, 15 g de sel

Préparation:

En mélangeant, incorporez la levure et le sucre dans le lait et laissez tout tranquille pendant 10 minutes.

Puis, mélangez avec soin tous les ingrédients; en les pétrissant, vous obtenez une pâte tendre que vous laissez lever une heure environ à chaud.

Abaissez une boule de pâte à la main, puis disposez la « feuille » de pâte obtenue sur le plat rectangulaire enduit d'huile. Parsemez de gros sel et laissez lever pendant 30 minutes. Pendant la cuisson, arrosez un peu le focaccio d'eau. Cuisez sur la pierre à pizza à 220°C pendant 10-15 minutes en utilisant le programme avec „chaleur supérieure et inférieure et avec ou sans ventilateur“.



CHAUSSONS AU FROMAGE BLANC ET AUX EPINARDS

Ingrédients:

Pâte: 250 g de graisse végétale, 250 g de farine demi-grosse ou de farine fine, 250 g de fromage blanc, 2 œufs, 1 œuf (pour enduire), 3 petites cuillerées de sel

Fourrage: 200 g de fromage blanc, 300 g d'épinard (de brocoli en fleurettes ou de saumon fumé), 1 gousse d'ail, Pincée de sel, pincée de poivre

Préparation:

Dûment, travaillez la pâte dans un saladier. Vous pouvez mélanger tous les ingrédients à la fois. Laissez reposer la pâte dans le frigo pendant 30 minutes. Puis, abaissez-la à l'épaisseur de 2 mm sur le plan de travail saupoudré de farine avec un rouleau à pâtisserie. Découpez des rondelles et, avec une petite cuillère, mettez le fourrage au milieu de chaque rondelle. A l'avance, préparez le fourrage en laissant cuire les épinards et l'ail. Enlevez autant d'eau que possible et mélangez avec le fromage blanc. (Fourrage de saumon: fromage blanc, saumon coupé en petits morceaux, ciboulette hachée). Passez un peu de jaune d'oeuf sur les bords de la pâte et repliez les rondelles en demi-cercle. Pincez les bords pour bien les fermer. Vous pouvez aussi utiliser un emporte-pièce spécial à ravioli qui réalise ce travail pour vous. Mettez les chaussons sur la pierre à pizza munie d'un papier cuisson et passez un peu de jaune d'œuf sur eux.

Dans le four préchauffé à 180°C, cuisez sur la pierre à pizza pendant 20 minutes (programme: „chaleur inférieure, air chaud“).



PÂTE À PIZZA ITALIENNE

Ingrédients:

450 g de fine farine, 25 g de levure fraîche ou 2 sachets de levure sèche de boulanger, 1 cuillère à soupe de sucre, 175 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe de sel, 3 - 5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation:

Diluez la levure dans une cuillère à soupe d'eau tiède. Dans un plat, versez la farine, ajoutez le reste d'eau, l'huile d'olive, le sel, le sucre et bien mélangez. Dans ce mélange, ajoutez la levure diluée et pétrissez la pâte dûment jusqu'au moment où elle est élastique et ne se colle plus à la main. Formez une boule. Dans un saladier saupoudré de farine, laissez reposer et couvrez avec un torchon chaud, humide et propre pendant 2 heures environ. Lorsque la pâte a doublé de volume, elle est prête. Pétrissez-la et laissez reposer pendant 15 minutes. Formez votre pizza sur votre plan de travail avec un rouleau à pâtisserie légèrement fariné.

Pizzas

Napolitaine: tomates épluchées, anchois, huile d'olive, origan, basilic, sel
Marguerite: tomates épluchées, mozzarella, basilic, huile d'olive, sel
Marina: tomates épluchées, basilic, ail, origan, huile d'olive, sel

En plus, vous pouvez ajouter la chair de crabe, des tranches fines de lard, du romarin, de l'oignon, du fromage de mouton ou du fromage Fontina.

Cuisez sur la pierre à pizza à 180°C programme „Pizza“ pendant 20 minutes environ.



POMMES DE TERRE ROTIES

Ingrédients:

4 pommes de terre de taille moyenne, 30 g de viande hachée (porc), 2 échalottes, 30 g d'emmental râpé, 4 cuillères à soupe de crème, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre (fraîchement moulus au moulin), ciboulette pour décorer

Préparation:

Faites bouillir les pommes de terre pendant environ 6-7 minutes en robe des champs. Laissez-les se refroidir et ensuite coupez les patates en deux dans la longueur, creusez-les comme des bateaux et remplissez-les avec de la farce.

La farce:

Mélangez la viande hachée avec les échalottes, la crème et le fromage râpé. Ajoutez du sel et du poivre. Un filet d'huile d'olive sur les pommes de terre. Faites cuire à 190°C au four préchauffé avec le programme « grill+ventilation » sur la pierre à pizza chaude pendant environ 20 mn.



ROULADE DE TRUITE A LA SICILIENNE

(2 portions)

Ingrédients:

2 truites de taille moyenne (2x250 g), 10 g de beurre, 4 feuilles d'ail des ours, Sel fraîchement moulu, Papier aluminium (pour envelopper les poissons)

Accompagnement: 8 brins d'asperge, 50 g de beurre, Sel, d'herbes, 2 gousses d'ail

Préparation:

Parez, écaillez et videz les poissons. Lavez-les sous l'eau courante et essuyez-les. Salez les poissons légèrement, insérez les feuilles d'ail des ours et un morceau de beurre dans le ventre.

Enveloppez la truite dans du papier aluminium, fermez soigneusement tous les trous.

Dans le four préchauffé, cuisez sur la pierre à pizza à 195°C (programme „pizza“ ou programme avec „chaleur supérieure et inférieure + ventilateur“ pendant 18 minutes. Puis, enlevez le papier aluminium, éventuellement enlevez la peau, détachez l'épine dorsale et retirez les arêtes. Servez les darnes de truite nappées de sauce.

En guise d'accompagnement, nous recommandons les pommes de terre rôties, les pommes frites, l'asperge blanche ou la salade verte dans laquelle nous pouvons mélanger un peu d'ail des ours – elle est saine et délicate.

Accompagnement Asperge blanche:

Enlevez la peau amère de l'asperge blanche. En cas d'asperge verte, il est inutile de le faire.

Cuisez les asperges à l'eau salée pendant 6 minutes. Laissez égoutter les asperges, faites les revenir dans le beurre avec le sel d'herbes. L'asperge blanche ne se marie bien qu'avec le poisson, mais aussi avec le steak ou les œufs brouillés (œuf sur le plat).



BLANC DE DINDE GRATINE (CHAMPIGNONS, PARMEZAN)

(2 portions)

Ingrédients:

300 g viande de dinde = 2 blancs de dinde, 90 g bolets frais (il est possible de les remplacer par les champignons), Persil frais haché, Poivre, sel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de beurre, 30 g de tranches de parmezan

Préparation:

Fendre le blanc de dinde dans l'épaisseur et l'ouvrir afin d'obtenir une sorte de poche, mettez du sel et remplissez avec quelques tranches de bolet et celles de parmezan. Ajoutez quelques bolets par-dessus et poivrez. Parsemez de persil haché, arrosez-les d'huile d'olive et enveloppez dans du papier aluminium.

Dans le four préchauffé, cuisez sur la pierre à pizza à 190°C pendant 30 minutes environ (programme: „chaleur supérieure et inférieure, ventilateur“). Servez à l'assiette encore enveloppé à demi dans du papier aluminium. Garnissez de persil vert.



BŒUF A LA WELLINGTON

(4-6 portions)

Ingrédients:

900 g de filet de bœuf, 1 paquet de pâte feuilletée, 55 g de jambon ou de jambon de Parme en tranche fine, 1 jaune d'œuf, Sel, Poivre fraîchement moulu

Préparation:

Saler et poivrer le filet. Saisir la viande 4 à 5 minutes à feu moyen-vif. Retourner pour brunir sur tous les côtés. Retirer la viande et laisser refroidir.

Rouler la pâte sur une surface enfarinée pour obtenir une abaisse mince assez grande pour recouvrir la viande. Couper en deux parts égales. Sur la première part de pâte, mettez le filet de bœuf enveloppé dans une tranche de jambon. Recouvrez-le avec l'autre part de pâte. Relier les deux parts de pâte. Couper l'excès de pâte et rentrer les coins.

Badigeonner de jaune d'œuf battu. Cuire sur la pierre à pizza à 180°C programme „chaleur tournante professionnelle“ pendant 45 – 55 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.



TARTELETTES AUX POMMES ET NOISETTES (pour 8 personnes)

Ingrédients:

250 g de pâte feuilletée, 5 pommes, 80 g de noisettes (écrasées), 2 sachets de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cannelle broyée - mélanger, 3 cuillères à soupe de sucre cristallisé, 20 g de beurre, 1 œuf (pour enduire)

Préparation:

Rouler la pâte feuilletée pour obtenir une abaisse de 2 mm d'épaisseur, découper les rondelles à l'aide d'un petit verre ou d'un petit moule rond. Sur le plat rectangulaire chemisé de papier cuisson, ranger les rondelles (l'une après l'autre), percer-les avec une fourchette, enduire-les avec un jaune d'œuf. Peler les pommes, les couper en quartiers, les couper en tranches fines.

Prenez trois tranches et rangez-les en éventail, disposez-les sur la tartelette. Saupoudrez la pomme du mélange de sucre et de cannelle, ajoutez les noisettes écrasées et un peu de beurre.

Dans le four préchauffé à 180°C, faites cuire les tartelettes pendant 25 minutes environ (programme: „air chaud“). La pâte se gonfle un peu, les pommes se caramélisent. Rangez les tartelettes sur un papier cuisson et cuisez-les sur la pierre à pizza.



TARTE AUX FRAISES (pour 8 personnes)

Pâte sablée – Ingrédients: 2 jaunes d’œuf, 50 g de sucre, sachet de sucre vanillé, 200 g de beurre, 1 zeste de citron, 380 g de farine
Ingrédients: 1 orange, Confiture de fraises, 1 tasse de fraises fraîches, 2 – 3 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation:

Fouttez le beurre avec le sucre et les jaunes d’œuf puis ajoutez la farine et le zeste de citron rappé. Formez un rouleau compact et laissez-le se reposer au frigo pendant environ 1 heure. Étendez la pâte d’une épaisseur d’un cm et de diamètre de 26 cm. Modelez les bords plus hauts. Percez la tarte avec une fourchette. Faites cuire sur du papier sulfurisé sur une pierre à pizza pendant 15 minutes et faites légèrement doré à la température de 180°C programme „chaleur supérieure et inférieure“.

Une fois refroidie, enduisez la pâte de jus d’orange, nappez de confiture de fraises. Sur la confiture, rangez les fraises fraîches coupées, saupoudrez de sucre en poudre.

PIZZA STEEN RECEPTEN

Inhoud

Algemene informatie & instructies	21
Focaccia brood met rozemarijn	22
Bodem voor echte Italiaanse pizza	22
Hartige driehoekjes gevuld met kwark en spinazie	23
Gebakken aardappelen	23
In rolletje gebakken forel op Siciliaanse wijze	24
Gegratineerde kalkoenfilet met paddestoelen en parmezaankaas	24
Rundvlees à la Wellington	25
Appelkoekjes met nootjes	25
Aardbeientaart	26
Chocoladekoekjes	26

Algemene informatie & instructies

Maak een echte Italiaanse pizza thuis – op de oudste wijze op een keramische pizza steen.

Waarom onze pizza steen gebruiken

Gebruik de pizza steen en uw gerecht wordt uniek krokant, zoals het tot nu toe slechts in een steenoven te bereiken was, en het behoudt de natuurlijke smaak en geur. Dit alles zonder risico van aanbranden!

Hoe werkt het

Miljoenen microscopische poriën absorberen het deegvocht, maken het gelijkmatig los en behouden in de oven een hoge temperatuur. Dankzij dit alles bakt u gemakkelijk uw pizza met een krokant korstje.

Hoe de pizza steen goed gebruiken

Met het gebruik wordt de pizza steen donkerder en krijgt een „patina“, tegelijk met nog betere bakeigenschappen.

- Uw pizza steen kunt u voor voorbereiding van een pizza, brood, koekjes, tortilla, croissants, broodjes, vlees of vis gebruiken en vele andere. De geribbelde kant slechts bij voorbereiding van bevroren etenswaren gebruiken, de gladde kant bij voorbereiding van verse etenswaren.
- Pizza steen in het midden van de oven plaatsen.
 - Leg op de steen het bakpapier.
 - Pizza steen is geschikt voor gasplaten, ovens of grills.
 - Gebruik bij het bakken op de pizza steen geen olie of vet.
 - Bij het bakken van vlees of vis deze in een aluminiumfolie verpakken, om vet en vleessap op te vangen.

Laat de oven en de pizza steen voorverwarmen en plaats daarna het gerecht op de steen. Voor een pizza de oventemperatuur op gemiddeld instellen!

Verzorging van de pizza steen

- Hanteer de pizza steen voorzichtig.
- Was de pizza steen slechts met water af, geen schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Voor het verwijderen van etensresten een schraper of borstel gebruiken.
- Tussen het gerecht en de pizza steen het bakpapier leggen; zo is het schoonmaken gemakkelijker en het gebakken gerecht is gemakkelijker af te halen.



BISCUITS AU CHOCOLAT

Ingrédients:
 100 g de chocolat noir de qualité, 120 g de fine farine, 30 g de cacao, 100 g de sucre brun, 1 petite cuillère de bicarbonate de soude, 1 petite cuillère d’essence vanille
 1 œuf, 100 ml de lait ou de crème, 50 g de noisettes écrasées
 50 g de chocolat noir coupé, Pincée de sel

Préparation:

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec un morceau de beurre (ou dans un four à micro-ondes pendant 1 minute). Dans le saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le cacao et le sel.

Dans un bol, battez l’œuf et le sucre jusqu’à la consistance mousseuse, ajoutez l’essence vanille. Mélangez le chocolat fondu avec les œufs, puis ajoutez la farine. Vous préparez ainsi une pâte de consistance assez solide dans laquelle ajoutez les morceaux de noisettes et de chocolat. A l’aide de la cuillère à soupe, formez des petits tas et rangez-les sur un papier cuisson. Dans le four préchauffé à 170°C, cuisez sur la pierre à pizza pendant 20 minutes (programme: „air chaud“). Ces biscuits se marient très bien avec une tasse de thé. Pour garder les biscuits bien croustillants, les conserver dans une boîte fermée.



ITALIAANSE FOCACCIA MET ROZEMARIJN

Ingrediënten:

500 g bloem, 2 dl melk, 200 ml water, 2 lepels gehakte, rozemarijn, 25 g gist, 1 lepel suiker, 20 g boter of olijfolie
15 g zout

Bereidingswijze:

Meng de gist met suiker in de melk en laat het 10 min staan.

Daarna alle ingrediënten zorgvuldig door elkaar mengen en een glad deeg kneden, daarna in een warme omgeving meer dan 1 uur laten rijzen.

Rol het deeg uit tot een dunne lap, leg het dan in een ingevette bakschaal. Met grof zout bestrooien en 30 minuten laten rijzen. Tijdens het bakken de focaccia lichtelijk met water besprenkelen. Op de pizza steen bakken met het programma „voor boven- en onderwarmte met of zonder ventilator“ bij 220°C gedurende 10-15 minuten.



BODEM VOOR ECHTE ITALIAANSE PIZZA

Ingrediënten:

450 g bloem, 25 g vers gist of 2 pakjes gedroogd gist,
1 soeplepel suiker, 175 ml warm water, 1 soeplepel zout,
3 - 5 soeplepels olijfolie

Bereidingswijze:

Los de gist op in de halve hoeveelheid water. Doe de bloem in een deegschaal, voeg de rest van het water toe, olijfolie, zout, suiker en meng alles goed door elkaar. Giet de opgeloste gist bij en kneed het deeg goed door, tot het glad is en niet meer op handen plakt. Maak er een broodbol van. Laat het op een warme plaats rusten, in een met bloem bestrooide schaal, met een vochtig theedoek overheen, ongeveer 2 uur lang. Het deeg moet na deze periode gerezen zijn tot een tweemaal zo grote volume. Kneed het deeg opnieuw en laat het 15 minuten rusten. Maak er een bolle vorm van.

Soorten Pizza

Neapolitana: gepelde tomaten, ansjovis, olijfolie, oregano, basilicum en zout
Margherita: gepelde tomaten, mozzarella, basilicum, olijfolie en zout
Marina: gepelde tomaten, basilicum, knoflook, oregano, olijfolie en zout

Verder kunt u krabvlees, spek, rozemarijn, ui, schapenkaas of Fontina-kaas toevoegen.

Op de pizza steen bij 180°C ongeveer 20 minuten, programma „Pizzastand“ bakken.



HARTIGE DRIEHOEKJES GEVULD MET KWARK EN SPINAZIE

Ingrediënten:

Deeg: 250 g margarine (Hera), 250 g halfgrof meel of bloem, 250 g kwark, 2 eieren, 1 ei om te bestrijken, 3 lepeltjes zout
Vulling: 200 g kwark, 300 g spinazie (broccoli of gerookte zalm), 1 teentje knoflook, Mespunt zout en peper

Bereidingswijze:

Werk degelijk een deeg uit in een grotere schaal. U kunt alle ingrediënten gelijktijdig inwerken. Laat het deeg gedurende 30 min in de koelkast rusten. Daarna op een met bloem bestoven werkvlak tot een lap van 2 mm dik uitrollen. Snij er rondjes uit en doe in het midden met een lepeltje steeds een beetje vulling op. Maak de vulling vooraf klaar van gestoofde spinazie met knoflook. Verwijder van de spinazie het overtollige water en meng het met kwark. (Maak de zalmvulling klaar van kwark, in stukjes gesneden zalm en bieslook). Bestrijk de randen van de rondjes met eiwit en vouw het over de helft op. Druk de randen met vingers bij elkaar aan, zodat die goed vastzitten en niet losraken. Er is ook een speciaal vormpje voor ravioli te koop, dat het werk gemakkelijker maakt. Leg de driehoekjes op de met bakpapier afgedekte pizza steen en bestrijk het met eigeel.

Bakken gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven bij 180°C op de pizza steen bij het programma „hete lucht met onderwarmte“.



GEBAKKEN AARDAPPELEN

Ingrediënten:

4 aardappelen, middelgroot, 30 g gehakt (varkensvlees)
2 sjalotjes, 30 g geraspt emmentalerkaas, 4 lepels room
4 lepels olijfolie, Zout en peper (vers gemalen met pepermolen)
Bieslook voor versiering

Bereiding:

Kook de ongeschilde aardappelen in ca. 6-7 minuten halfgaar. Koel die dan af en snij de top van elk aardappel over de lengte af. Hol de aardappelen uit als bootjes en vul die met de vulling.

Vulling:

Meng het gehakt met gesnipperde uit, room en geraspte kaas. Voeg zout en peper naar smaak toe. Aardappelen met olijfolie besprenkelen. Bak de aardappelen in ca. 20 minuten bij 190°C in de voorverwarmde oven af, op de hete pizza steen, programma „grill + ventilatie“.



IN ROLLETJE GEBAKKEN FOREL OP SICILIAANSE WIJZE

(2 porties)

Ingrediënten:

2 middelgrote forellen (2x250 g), 10 g boter, 4 bladeren daslook, Vers gemalen zout, Aluminiumfolie om vissen te verpakken

Bijgerecht ingrediënten: 8 aspergesteeltjes, 50 g boter kruidenzout, 2 teentjes knoflook

Bereidingswijze:

Maak de vissen schoon, verwijder met de mesrand de schubben, snij het buikje open en haal de ingewanden uit. Onder stromend water afspoelen, daarna afdrogen. Een beetje zout op strooien en in de buik de gehakte bladeren daslook leggen met een klontje boter. Forel in aluminiumfolie verpakken en beide uiteinden zorgvuldig dichtsluiten.

In voorverwarmde oven op verhitte pizza steen bakken, bij 195°C gedurende 18 minuten, programma „pizza“ of een klassiek programma „met boven- en onderwarmte + ventilator“ bij 195°C gedurende 18 minuten. Daarna aluminiumfolie verwijderen en forellen van huid en ruggengraat met graat ontdoen. Serveer de schone plakjes visvlees met een beetje saus, dat bij het bakken in het aluminiumfolie is achtergebleven.

Als bijgerecht adviseren wij gebakken aardappel, patatfrites, verder gestoven witte asperges of groen slaatje, waardoor fijngesneden daslook kan worden gemengd – het is zeer gezond en lekker.

Bijgerecht Witte asperges:

Schil de witte asperges, want de schil is bitter. Bij de groene asperges niet.

Kook de asperges 6 minuten in zout water. Giet het af en bak de steeltjes op boter met kruidenzout. Dit bijgerecht past niet alleen bij vis, maar ook bij steak of gebakken eieren (spiegelei).



GEGRATINEERDE KALKOENFILET MET PADDESTOELEN EN PARMEZAANKAAS

(2 personen)

Ingrediënten:

300 g kalkoenvlees = 2 kalkoenfilets, 90 g schoongemaakte boleetjes (kan met champignons worden vervangen), gehakte verste peterselie, peper en zout, 2 lepels olijfolie of boter, 30 g plakjes parmezaankaas

Bereidingswijze:

Kalkoenfilet in het midden snijden, zout op doen en met enkele sneetjes boleetjes en parmezaankaas vullen. Doe ook een paar paddestoelen bovenop en een beetje peper. Verder met peterselie bestrooien, met olijfolie besprenkelen en in het aluminiumfolie verpakken.

In de voorverwarmde oven op de pizza steen bakken, programma met „boven- en onderwarmte met ventilator“, bij 190°C ongeveer 30 minuten lang. Serveer het op een bord nog voor de helft in het aluminiumfolie verpakt. Versieren met groene peterselie.



RUNDVLEES À LA WELLINGTON

(4-6 porties)

Ingrediënten:

900 g rundvlees in plakjes, 1 pakje bladerdeeg, 55 g dun gesneden ham of parmezaanse ham, 1 eigeel, zout vers gemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

Bestrooid het vlees met zout en peper. Op een hete koekenpan met een beetje olie het vlees lichtelijk aanbakken, tot het vlees bruine kleur begint te krijgen. Daarna laten afkoelen.

Rol het deeg uit en verdeel het in twee delen. Leg op het eerste deegdeel plakjes afgekoeld rundvlees, steeds in een plakje ham verpakt, en leg eroverheen het tweede deegdeel. Maak de twee delen deeg rondom zorgvuldig dicht op elkaar.

Bestrijk het deeg met een opgeklopt eigeel en bak het op de pizza steen bij 180°C ongeveer 45 - 55 min., programma „3D hetelucht“, tot het deeg de goudkleur krijgt.



APPELKOEKJES MET NOOTJES

(voor 8 personen)

Ingrediënten:

250 g bladerdeeg, 5 appels, 80 g nootjes (grof gemalen), 2 vanillesuikers, 1 lepel gemalen kaneel } mengen met elkaar
3 lepels kristalsuiker, 20 g boter, 1 ei om te bestrijken

Bereidingswijze:

Rol het bladerdeeg uit tot een dun lapje van ca 2 mm en snij m.b.v. een glas of vormpje rondjes uit. Leg op de bakplaat met bakpapier de rondjes in rijen, prik het met een vork door en smeer het in met ei. Schil de appels, snij die in vier delen en dan in dunne plakjes.

Maak van drie plakjes een waaier en leg het op een rondje. Strooi een ½ lepeltje suiker gemengd met vanille en kaneel, grof gemalen nootjes en bovenop een mespunt boter.

De klaargemaakte koekjes in de voorverwarmde oven bij 180°C bakken, programma „hete lucht“, ca 25 minuten. Het deeg wordt luchtig en de appeltjes krijgen karamelkorstje. Leg de koekjes op bakpapier op de pizza steen en bak het af.



AARDBEIENTAART (voor 8 personen)

Zandtaartdeeg - Ingrediënten: 2 eidooiers, 50 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 200 g boter, Citroenrasp van 1 citroen, 380g bloem

Ingrediënten: 1 sinaasappel, aardbeienjam, 1 verpakking verse aardbeien, 2 - 3 soeplepels poedersuiker

Bereiding:

Wrijf suiker samen met boter en eidooiers, voeg daarna bloem en citroenrasp toe. Kneed het deeg en vorm er een compacte rol van. Laat de rol ca 1 uur in de koelkast rusten. Rol daarna het deeg uit tot een lap van ca. 1 cm dik en 26cm doorsnee. Buig de randen iets omhoog. Prik het deeg op enkele plaatsen door met een vork. Bak de taart op de met bakpapier bedekte pizza steen in 15 minuten goudkleurig gaar, bij een temperatuur van 180°C programma „met boven- en onderwarmte“.

Na het afkoelen het deeg met sinaasappelsap bestrijken en bovenop aardbeienjam verdelen. Leg op de jam de verse gesneden aardbeien en bestrooi het met poedersuiker.



SCHOKOLADENKEKSE

Ingrediënten:

100 g bittere chocolade van goede kwaliteit voor glazuur
120 g bloem, 30 g cacao, 100 g bruine suiker, 1 lepelkje zuiveringszout, 1 lepelkje vanille essence, 1 ei, 100 ml melk of room, 50 g gehakte nootjes, 50 g gehakte bittere chocolade mespunt zout

Bereidingswijze:

Laat de chocolade in een pan „au bain-marie“ smelten met boter of in een magnetron (voor 1 minuut). Meng in een schaal de bloem, zuiveringszout, cacao en een mespunt zout samen.

In een andere schaal een ei met suiker tot een wit schuim kloppen en met vanille essence op smaak brengen. Meng de gesmolten chocolade met eieren en dan met bloem. Er ontstaat een stevig deeg. Men in het deeg ook gehakte nootjes en chocolade. Maak daar m.b.v. een lepel hoopjes van en verdeel die over het bakpapier. 20 minuten in de voorverwarmde oven bakken bij 170°C, programma „hete lucht“, op de pizza steen. Deze koekjes smaken uitstekend bij een kopje thee. Bewaar de koekjes koel in een goed afgesloten trommel.

LE RICETTE DI PIZZA IN PIETRA

Contenuto

Caratteristiche principali & istruzioni	27
Focaccia al rosmarino	28
Base per la vera pizza italiana	28
Pasta sfoglia con ricotta e spinaci	29
Patate al forno	29
Involto di trota al forno alla siciliana	30
Petto di tacchino al forno ai funghi e parmigiano	30
Manzo alla Wellington	31
Dolci di mela con nocciole	31
Torta di fragole	32
Biscottini di cioccolato	32

Caratteristiche principali & istruzioni

Preparate a casa vostra una vera pizza italiana fatta con il metodo più antico – su pietra in cotto. La vostra base per pizza sarà più croccante che mai.

Perché usare nostra Pizza in PIETRA

Con l'uso della nostra pizza in pietra otterrete una base per pizza più croccante. In passato questo era privilegio di antichi forni utilizzando aromi e spezie naturali. Ed ora, tutto questo senza il rischio di bruciare!

Come funziona Pizza in PIETRA

I milioni di pori microscopici assorbono uniformemente l'umidità dell'impasto in modo da sopportare le elevate temperature del forno. Grazie a questa caratteristica la crosta risulta più croccante.

Come usare al meglio pizza in pietra?

Utilizzando pizza in pietra la pietra diventerà più scura formando una patina che ne ottimizzerà le prestazioni.

Potrete utilizzare la vostra pizza in pietra per pizze, pane, biscotti, focacce, brioches, baguette, carne, pesce, e molto altro. La parte ondulata è indicata per la preparazione di cibi congelati e la parte liscia per la preparazione di cibi freschi.

- collocate la pietra nel forno
- sopra la pietra collocate la carta da forno
- la pietra è ottima per il grill, per il forno e per i fornelli a gas
- non utilizzate sulla pietra nè oli nè altri grassi
- se vorrete cucinare pesce o carne utilizzate fogli di alluminio per evitare la fuoriuscita dei succhi

È necessario scaldare il forno e la pietra, dopodichè collocate il cibo sulla pietra. Per preparare una pizza, utilizzate una temperatura media.

Manutenzione di pizza in pietra

- maneggiate con cautela la pietra
- la pietra si lava solo con acqua, non utilizzate alcun detergente
- per eliminare i resti di cibo sulla pietra utilizzate una spazzola delicata
- non dimenticate di utilizzare la carta da forno per evitare di sporcare la pietra e poter maneggiare sempre agevolmente il cibo



FOCACCIA ITALIANA CON ROSMARINO

Ingredienti:

500 gr di farina 00, 2 dl di latte, 200 ml di acqua, 2 cucchiaini di rosmarino macinato, 25 grammi di lievito, 1 cucchiaio di zucchero, 20 gr di burro o olio d'oliva, 15 gr di sale

Modalità di preparazione:

Mescolate nel latte lievito e zucchero e lasciate riposare 10 minuti. Quindi, con molta cura, mescolate tutti gli ingredienti e impastate, lasciando riposare un'ora in luogo caldo e asciutto. Con un mattarello ottenete una sfoglia sottile e collocatela in una teglia spalmata di olio. Cospargete di sale grosso e lasciate lievitare 30 minuti. Quando la focaccia sarà nel forno, versate dell'acqua sulla focaccia. Con la focaccia in forno, utilizzate sia il „grill che la parte inferiore potete indifferentemente utilizzare o meno la ventilazione“, con temperatura di 220 gradi dai 10 ai 15 minuti.



PASTA SFOGLIA CON RICOTTA E SPINACI

Ingredienti:

Pasta sfoglia: 250 grammi di margarina, 250 grammi di farina tipo „0“ oppure „00“, 250 gr di ricotta, 3 uova (delle quali una servirà per decorare il top), 3 cucchiaini di sale

Ripieno: 200 gr di ricotta, 300 gr di spinaci, broccoli o salmone affumicato, uno spicchio d'aglio, un pizzico di sale e peperoncino

Modalità di preparazione:

Preparate l'impasto in un recipiente grande, e mescolate tutti gli ingredienti. Lasciate riposare per 30 minuti l'impasto della pasta sfoglia in frigo. Quindi spalmate con un mattarello utilizzando farina fino ad ottenere una sfoglia di 2 millimetri di spessore. Tagliatela a listarelle di forma a piacimento, quindi riempite le listarelle con il ripieno. Preparate il ripieno di spinaci al vapore con aglio quindi togliete l'acqua in eccesso e mescolate con la ricotta (per il ripieno di salmone utilizzate sempre la ricotta, salmone a pezzi ed erba cipollina). Pennellate la parte esterna della sfoglia con l'uovo affinché si uniscano le estremità. Incollate le estremità anche con le dita perchè non si apra. È possibile comprare una forma per ravioli per aiutarvi nella preparazione. Infornate la sfoglia con il ripieno sulla pietra su carta da forno e sopra ogni pezzo spalmate il tuorlo dell'uovo. Cuocete 20 minuti in forno a 180 gradi utilizzando „solo la parte inferiore e ventilazione“.



BASE PER VERA PIZZA ITALIANA

Ingredienti:

450 gr di farina 00, 25 gr di lievito fresco o due bustine di lievito in polvere, 1 cucchiaio di zucchero, 175 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaio di sale, da 3 a 5 cucchiaini di olio d'oliva

Modalità di preparazione:

Sciogliete il lievito nella metà dell'acqua, in un recipiente mettete il resto dell'acqua, l'olio, il sale e lo zucchero e mescolate bene. Aggiungete quindi il lievito disciolto e impastate fino a che la pasta sia elastica e non resti incollata alle dita. Fate una palla, cospargete di farina perchè non si incolli, lasciate riposare in un luogo caldo e asciutto, coprendo il tutto con un panno pulito per circa due ore. La pasta dovrebbe raddoppiare di volume in questo tempo. Quindi impastate nuovamente e lasciate riposare per 15 minuti e preparate la forma della pizza.

Tipi di pizza

Napoletana: pomodori pelati, acciughe, olio d'oliva, origano, basilico e sale
Margherita: pomodori pelati, mozzarella, basilico, olio d'oliva e sale
Marinara: pomodori pelati, basilico, aglio, origano, olio d'oliva e sale

Quindi potete aggiungere polpa di granchio, pancetta, rosmarino, cipolla, pecorino o fontina.

Si prepara sulla pizza in pietra a 180 gradi per 20 minuti il programma „pizza“.



PATATE AL FORNO

Ingredienti:

4 patate di media grandezza, 30 g di carne (di maiale) macinata, 2 cipolle bianche, 30 g di formaggio Emmenthal grattugiato, 4 cucchiaini di panna da cucina, 4 cucchiaini di olio di oliva, Sale e pepe (macinati di fresco), Cipollina di guarnizione

Modalità di preparazione:

Sbollentare e far ammorbidire le patate con tutta la buccia per circa 6-7 minuti. Far raffreddare le patate e tagliarle per la lunghezza, scavarle a barchetta e riempirle con il ripieno.

Ripieno:

Mescolare la carne macinata alla cipolla tagliata, alla panna da cucina e al formaggio grattugiato. Condire con sale e pepe. Cospargere le patate con un filo d'olio di oliva. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C (con programma „grill+ventilazione“) sulla pietra refrattaria per pizza per circa 20 min.



INVOLTINO DI TROTA AL FORNO ALLA SICILIANA

(Porzioni per 2 persone)

Ingredienti:

2 trote di grandezza media (2 x 250 g), 10 gr di burro, 4 fogli d'aglio orsino, sale fino, alluminio

Contorno Asparagi bianchi: 8 asparagi, 50 gr di burro, sale e spezie, 2 spicchi d'aglio

Modalità di preparazione:

Pulite il pesce eliminando le squame con il coltello. Tagliate lo stomaco del pesce eliminando le interiora, sciacquate i pesci e asciugate. Quindi salate i pesci e mettete sopra lo stomaco le foglie di aglio orsino e un ricciolo di burro. Quindi inserite i pesci in carta d'alluminio e chiudete con cura. Infornate a 195 gradi per 18 minuti. Con il programma „pizza“ o il programma „classico con grill e parte inferiore con ventilazione“. Quindi estraete l'alluminio e spelate la trota e tutte le lische. Servite pezzi senza lische con il succo della cottura.

Si raccomandano come contorno patate al forno, patatine fritte, asparagi o insalata verde alla quale potrete aggiungere aglio orsino molto ben grattugiato perchè è molto sano e saporito.

Contorno Asparagi bianchi:

Pulite gli asparagi perchè la parte superiore risulta amara, se avete asparagi verdi non sarà necessario. Cucinate per 6 minuti gli asparagi in acqua salata. Questo contorno non è solo indicato per accompagnare il pesce ma anche per accompagnare carne o uova fritte.



MANZO ALLA WELLINGTON

(Porzioni per 4-6 persone)

Ingredienti:

900 gr di fettine di manzo, 1 pacco di pasta sfoglia, 55 gr di prosciutto di parma o di altro prosciutto tagliato molto fine, 1 tuorlo d'uovo, sale e pepe macinato

Modalità di preparazione:

Salate e aggiungete pepe alla carne. Scottate la carne sulla padella fino a che non otteniate un colore marrone, quindi lasciate raffreddare. Lavorate la pastasfoglia con il mattarello e tagliate delle listarelle, sopra la prima parte della sfoglia inserite la fettina di manzo avvolta con il prosciutto e coprite con un secondo velo di sfoglia. Chiudete bene con le dita la sfoglia per evitare che il contenuto fuoriesca, pennellate con il tuorlo ed infornate su pizza in pietra a 180 gradi per 45/55 minuti il programma „turbo+resistenza circolare“, fi no alla doratura della sfoglia.



DOLCI DI MELA CON NOCCIOLE

(Porzione per 8 persone)

Ingredienti:

250 gr di sfoglia, 5 mele, 80 gr di nocciole triturate, 2 bustine di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di cannella in polvere, mescolare, 3 cucchiaini di zucchero, 20 gr di burro, 1 uovo per decorare

Modalità di preparazione:

Lavorate la sfoglia con un mattarello per ottenere una sfoglia sottile di 2 mm di spessore, e con l'aiuto di un bicchiere tagliate forme rotonde. Sulla teglia rivestita di carta da forno infornate la sfoglia bucherellata con una forchetta e pennellate con l'uovo sbattuto. Pulite le mele tagliandole in quarti e quindi in fettine molto sottili. Su ogni forma apponete 3 fettine a ventaglio, e sopra ogni forma cospargete zucchero vanigliato, nocciole e un poco di burro. Dopo aver riscaldato il forno lasciate cuocere per 25 minuti a 180 gradi. La sfoglia si gonfierà leggermente e le mele avranno una patina di caramello. Potete infornare su pizza in pietra con carta da forno.



PETTO DI TACCHINO AL FORNO AI FUNGHI E PARMIGIANO

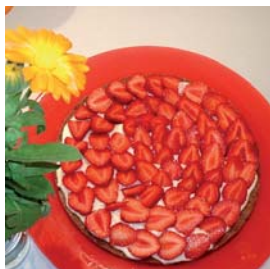
(Porzione per 2 persone)

Ingredienti:

300 grammi di carne di tacchino = 2 petti di tacchino, 90 grammi di funghi puliti (anche champignon), prezzemolo fresco, pepe e sale, 2 cucchiaini di olio d'oliva o burro, 30 gr di scaglie di parmigiano

Modalità di preparazione:

Tagliate a metà i petti di tacchino, salate, e inserite all'interno scaglie di parmigiano e funghi puliti, potete aggiungere sopra anche funghi e pepe, prezzemolo e una goccia di olio d'oliva. Quindi avvolgete in un foglio d'alluminio, infornate sopra la pietra dopo aver riscaldato il forno, per 30 minuti a 190 gradi con „grill + parte inferiore e ventilazione“, servite sul piatto il petto ancora avvolto in alluminio, potrete adornarlo con prezzemolo.



TORTA DI FRAGOLE (Porzione per 8 persone)

Pasta frolla - Ingredienti: 2 tuorli d'uovo, 50 g di zucchero, 1 zucchero vanigliato, 200 g di burro, Scorza di 1 limone, 380 g di farina fina

Ingredienti: 1 arancia, marmellata di fragole, 1 cestino di fragole fresche, 2/3 cucchiari di zucchero a velo

Pasta frolla - Modalità di preparazione:

Mescolare lo zucchero con il burro e i tuorli; aggiungere poi la farina fina e la scorza di limone grattugiata. Lavorare l'impasto fino ad ottenere un cilindro compatto e lasciarlo riposare in frigorifero per circa un'ora. Stendere l'impasto dandogli uno spessore di 1 cm e un diametro di 26 cm e ricavandone un bordo leggermente più alto. Praticare con una forchetta dei fori nella torta. Far cuocere in forno sulla pietra per pizza e con carta da forno per 15 minuti (fino alla doratura) ad una temperatura di 180°C e in modalità „di cottura da sopra e da sotto“.

Una volta raffreddata aggiungete sopra succo d'arancia e marmellata di fragole. Sopra la marmellata collocate fragole fresche e zucchero a velo.



BISCOTTINI DI CIOCCOLATO

Ingredienti:

100 gr di cioccolato amaro, 120 grammi di farina tipo „00“, 30 grammi di cacao, 100 gr di zucchero di canna, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 1 cucchiaino di vaniglia tritata, 1 uovo, 100 ml di latte o panna dolce, 50 gr di nocciole tritate, 50 gr di cioccolato amaro, 1 pizzico di sale

Modalità di preparazione:

Fondete il cioccolato a bagnomaria o in microonde per un minuto. In un recipiente mescolate farina, bicarbonato di sodio, cacao e un pizzico di sale. In un altro recipiente sbattete l'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una spuma bianca, ed aggiungete la vaniglia. Mescolate il cioccolato fuso con l'uovo e la farina, ottenendo una pasta molto solida, in cui apporre nocciole e cioccolato. Con un cucchiaino ottenete delle forme circolari da apporre sulla carta da forno, infornate per 20 minuti nel forno precedentemente riscaldato a 170 gradi con „ventilazione su pizza in pietra“. Questo dolce è perfetto per accompagnare tè. Mantenete i biscotti in un recipiente chiuso in luogo fresco e asciutto.

PIZZA KÁMEN RECEPTY

Obsah

Všeobecné informace & instrukce	33
Focaccia chléb s rozmarýnem	34
Základ pro opravdovou italskou pizzu	34
Slané šátečky plněné tvarohem a špenátem	35
Pečené brambory	35
Pečený pstruh v závitku na sicilský způsob	36
Zapečená krůtí prsa s houbami a parmezánem	36
Hovězí ála Wellington	37
Jablečné koláčky s oříšky	37
Jahodový koláč	38
Čokoládové sušenky	38

Všeobecné informace & instrukce

Připravte si opravdovou italskou pizzu u Vás doma - nejstarší metodou na keramickém Pizza kameni.

Proč používat náš Pizza kámen

Použijte Váš Pizza kámen a Vaše jídlo získá jedinečnou křupavost, která byla dosud výsadou tradiční cihlové peci, současně s přirozenou chutí a vůní. To všechno bez rizika spálení!

Jak to funguje

Milióny mikroskopických pórů absorbují vlhkost z těsta, rovnoměrně jí uvolňují a udržují vysokou teplotu v troubě. Díky tomu dosáhnete lehce křupavé kůrky pizzy.

Jak Pizza kámen správně používat

Používáním Pizza kámen ztmavne a získá „patinu“, tím získá také lepší pečící vlastnosti.

Váš Pizza kámen můžete použít pro přípravu pizzy, chleba, sušenek, tortil, croisantů, bagelů, masa nebo ryb a mnoha dalších. Drážkovanou stranu používejte pro přípravu mražených jídel, hladkou stranu pro přípravu potravin čerstvých.

- Pizza kámen umístěte do středu trouby.
- Na kámen položte pečící papír.
- Pizza kámen je vhodný pro plynové desky, trouby nebo grily.
- K přípravě na Pizza kameni nepoužívejte žádné oleje ani tuky.
- Pokud pečete maso nebo ryby, zabalte je do hliníkové fólie, aby se zachytily tuky a šťávy.

Troubu a Pizza kámen předehejte, a potom na kámen umístěte pokrm. Pro pizzu nastavte teplotu v troubě na střední hodnotu!

Jak pečovat o Pizza kámen

- S Pizza kamenem manipulujte opatrně.
- Pizza kámen omývejte pouze vodou, nepoužívejte žádné čisticí prostředky.
- K odstranění zbytků jídel použijte škrabku nebo kartáček.
- Mezi pokrm a Pizza kámen pokládejte pečící papír; usnadníte si čištění a upečené jídlo se Vám bude snáze vyjímat.



ITALSKÁ FOCACCIA S ROZMARÝNEM

Přísady:

500 g hladké mouky, 2 dl mléka, 200 ml vody, 2 lžičce sekaného rozmarýnu, 25 g droždí, 1 lžičce cukru, 20 g másla nebo olivového oleje, 15 g soli

Postup:

Rozmíchejte v mléce droždí s cukrem a nechte 10 min odstat.

Poté pečlivě smíchejte všechny ingredience a uhnětte v hladké těsto, které nechte v teple kynout více jak 1 hodinu.

Vyváležte slabý plát těsta, dejte ho do pekáče vymazaného olejem. Posolte hrubou solí a nechte 30 minut nakynout. Během pečení focaccio lehce pokapejte vodou. Pečte na pizza kameni na programu s „horním a dolním topným tělesem s či bez ventilátoru“ na 220°C po dobu 10-15 minut.



ZÁKLAD PRO PRAVOU ITALSKOU PIZZU

Přísady:

450 g hladké mouky, 25 g čerstvého droždí nebo 2 balíčky sušeného droždí, 1 polévková lžičce cukru, 175 ml teplé vody, 1 polévková lžičce soli, 3 - 5 polévkových lžic olivového oleje

Postup:

Rozpusťte droždí v polovičním množství vody. Do mísy nasypete mouku, přidejte zbytek vody, olivový olej, sůl, cukr a dobře promíchejte. Do směsi přidejte rozpuštěné droždí a těsto dobře zadělejte, dokud není elastické a nelepí se na ruce. Vytvořte bochánek. Nechejte odležet na teplém místě v míse vysypané moukou, přikryté vlhkou utěrkou přibližně 2 hodiny. Těsto by během této doby mělo nakynout na dvojnásobný objem. Těsto znovu prohnětte a nechejte 15 minut odležet. Vytvarujte kulatý tvar.

Druhy Pizzy

Neapolitan: oloupaná rajčata, ančovičky, olivový olej, oregáno, bazalka a sůl
Margherita: oloupaná rajčata, mozzarella, bazalka, olivový olej a sůl
Marina: oloupaná rajčata, bazalka, česnek, oregáno, olivový olej a sůl

Dále můžete přidat krabí maso, slaninu, rozmarýn, cibuli, ovčí sýr nebo sýr Fontina.

Pečte na pizza kameni na programu „pizza“ v troubě nastavené na 180°C přibližně 20 minut.



SLANÉ ŠÁTEČKY PLNĚNÉ TVAROHEM A ŠPENÁTEM

Přísady:

Těsto: 250 g Hery, 250 g polohrubé nebo hladké mouky, 250 g tvarohu, 2 vejce, 1 vejce na pomazání, 3 lžičky soli
Náplň: 200 g tvarohu, 300 g špenátu (brokolice či uzeného lososa), 1 stroužek česneku, špetka soli a pepře

Postup:

Těsto důkladně zpracujte ve větší míse. Všechny ingredience můžete smíchat najednou. Na 30 min nechte těsto uležet v lednici. Posléze jej vyváležte na pomoučném válu na plát o síle 2 mm. Vykrájejte z něj kolečka a doprostřed pomocí lžičky přidejte hotovou náplň. Tu si připravte z předem podušeného špenátu na česneku. Odstraňte přebývající vodu, kterou pustil špenát a smíchejte jej s tvarohem. (Lososovou náplň udělejte z tvarohu, na kousičky pokrájeného lososa a pažitky). Okraje koleček pomažte bílkem a přeložte napůl. Okraje stlačte prsty tak, aby dobře držely u sebe a nerozpily se. K dostání je rovněž speciální formička na ravioli, která tuto práci udělá za Vás. Poskládejte šátečky na pizza kámen opatřený pečícím papírem a pomažte je žloutkem.

Pečte 20 minut v předehřáté troubě na 180°C na pizza kameni na programu „horkovzduch se spodním topným tělesem“.



PEČENÉ BRAMBORY

Přísady:

4 brambory středně velké, 30 g mletého masa (vepřové), 2 jarní cibulky, 30 g strouhaného ementálu, 4 lžičce smetany, 4 lžičce olivového oleje, sůl a pepř (čerstvě namleté z mlýnku) pažitka na ozdobu

Postup:

Brambory ve slupce povaříme cca 6-7 minut do poloměkka. Necháme je vychladnout a odřízneme podlouhle špičku brambory. Vydlabeme ji jako lodičku a plníme náplní.

Náplň :

Mleté maso smísíme s pokrájenou cibulkou, šlehačkou a strouhaným sýrem. Osolíme a opepříme. Brambory pokapeme olivovým olejem. Pečeme na 190°C v předehřáté troubě s programem „gril + ventilátor“ na horkém pizza kameni po dobu cca 20 min.



PEČENÝ PSTRUH V ZÁVITKU NA SICILSKÝ ZPŮSOB

(2 porce)

Přísady:

2 středně velké pstruhy (2x250 g), 10 g másla, 4 listy medvědího česneku, čerstvě namletá sůl, alobal na zabalení ryb

Příloha bílý Chřest: 8 stonků chřestu, 50 g másla, bylinkovou sůl, 2 stroužky česneku

Postup:

Ryby si očistíte, odstraníte z nich hranou nože šupiny, prořízněte břicho a vyjměte z nich vnitřnosti. Opláchněte pod tekoucí vodou a osušte. Ryby lehce posolte a do břicha vložte posekané listy medvědího česneku a kousek másla.

Alobalem obalte pstruha a z každé strany pečlivě uzavřete otvory.

Pečte v předehřáté troubě na rozpáleném pizza kameni na 195°C po dobu 18 min na programu „pizza“ nebo na klasickém programu „s horním a dolním topným tělesem + ventilátor“ na 195°C po dobu 18 min. Poté alobal odstraníte a pro zdatnější očistíte pstruhy od kůže a páteře s kostičkami. Servírujte čisté plátky rybiho masa s trochou šťávy, jež zůstala při pečení v alobalu.

Jako přílohu doporučujeme pečený brambor, hranolky dále pak dušený bílý chřest nebo zelený salátek, do kterého můžete přimístit nejmenno pokrájený medvědí česnek - je velmi zdravý a chutný.

Příloha Bílý chřest:

Oloupejte slabou slupku u bílého chřestu, je totiž hořká. U zeleného toto není třeba.

Chřest povařte 6 minut v osolené vodě. Scedte ji a osmahněte stonky na másle s bylinnou solí. Tato příloha se hodí nejen k rybě, ale i ke steaku nebo ke smaženým vejčím (k volskému oku).



ZAPEČENÁ KRŮTÍ PRSA S HOUBAMI A PARMEZÁNEM

(2 porce)

Přísady:

300 g krůtího masa = 2 krůtí prsa, 90 g očištěných hříbků (možno nahradit i žampióny), posekaná čerstvá petrželka, pepř a sůl, 2 lžičce olivového oleje nebo másla, 30 g plátků parmazánu

Postup:

Krůtí prsíčko rozkrojte napůl, posolte a naplňte pár plátky hříbků a parmazánu. Pár hříbků přidejte i navrch a opepřete. Dále posypte petrželkou, pokapejte olivovým olejem a zabalte do alobalu.

Pečte v rozehřáté troubě na pizza kameni na programu „horní a dolní topné těleso s ventilátorem“ na 190°C zhruba 30 minut. Servírujte na talíři ještě zabalené z půli v alobalu. Přizdobte zelenou petrželkou.



HOVĚZÍ WELLINGTON

(4-6 porcí)

Přísady:

900 g hovězích plátků, 1 balíček lístkového těsta, 55 g tence nakrájené šunky nebo parmské šunky, 1 žloutek, sůl, čerstvě mletý černý pepř

Postup:

Maso osolte a opepřete. Na horké pánvi s malým množstvím oleje maso lehce osmahněte, dokud nezačne hnědnout. Poté nechte vychladnout.

Těsto rozválejte a rozdělte na díly. Na první díl těsta položte plátek vychladlého hovězího zabaleného do plátku šunky a přikryjte dalším dílem těsta. Obě části těsta spojte a pečlivě utěsněte po celém obvodu.

Těsto potřete rozšlehaným žloutkem a pečte na pizza kameni při 180°C na programu „horkovzduch“ přibližně 45 - 55 minut, dokud těsto nezíská zlatavou barvu.



JABLEČNÉ KOLÁČKY S OŘÍŠKY

(pro 8 osob)

Přísady:

250g lístkového těsta, 5 jablek, 80 g oříšků (drcených), 2 vanilkové cukry, 1 lžičce mleté skořice smíchat s 3 lžičkami cukru krystal, 20 g másla, 1 vejce na pomazání

Postup:

Lískové těsto rozválejte na slabý plát o síle cca 2 mm a vykrojte kolečka pomocí skleničky nebo formičky. Na pekáč s pečicím papírem poskládejte kolečka do řad, propíchejte je vidličkou a pomazte vajíčkem. Oloupejte si jablka, rozčtvřte je a nakrájejte je na slabé plátky.

Ze tří plátků vytvořte vějířek a položte na koláček. Jablko posypte ½ lžičkou ochuceného cukru, drcenými oříšky a navrch přidejte špičkou nože máslo.

Takto zapečte koláčky v předehřáté troubě na 180°C na programu „horkovzduch“ cca 25 minut. Těsto se lehce nafoukne a jablčka zkaramelizují. Koláčky poskládejte na pečící papír a pečte na pizza kameni



JAHODOVÝ KOLÁČ

(pro 8 osob)

Linecké těsto - Přísady: 2 žloutky, 50 g cukru, 1 vanilkový cukr, 200 g másla, citrónová kůra z 1 citrónu, 380 g hladké mouky
Přísady: 1 pomeranč, jahodový džem, 1 balení čerstvých jahod, 2 - 3 polévkové lžíce moučkového cukru

Postup:

Utřeme cukr s máslem a žloutky. Poté přidáme hladkou mouku a nastrouhanou citrónovou kůru. Těsto zpracujeme do kompaktního válečku, který necháme uležet v lednici cca 1h. Poté těsto rozválíme na plát o síle 1 cm a průměru 26 cm. Okraje vymodelujeme vyšší. Koláč propícháme vidličkou. Pečeme na pečicím papíře na pizza kameni 15 minut dozlatova při teplotě 180°C/program „s horním a dolním topným tělesem.“

Po vychladnutí těsto potřete pomerančovou šťávou a rozetřete jahodový džem. Na džem rozložte nakrájené čerstvé jahody a posypte moučkovým cukrem.



ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY

Přísady:
100 g hořké kvalitní čokolády na vaření, 120 g hladké mouky
30 g kakaa, 100 g hnědého cukru, 1 lžička jedlé sody, 1 lžička vanilkové trestí, 1 vejce, 100 ml mléka nebo smetany,
50 g nasekaných oříšků, 50 g nasekané hořké čokolády, špetka soli

Postup:

Čokoládu rozpustíte v hrnku ve vodní lázni s máslem nebo v mikrovlnné troubě (na 1 minutu). V míse smíchejte mouku, sodu, kakao a špetku soli.

V jiné misce našlehejte vejce s cukrem do bílé pěny a dochuťte vanilkovou trestí. Rozpuštěnou čokoládu smíchejte s vejci a poté s moukou. Vznikne tužší těsto, do kterého přidejte i kousky oříšků a čokolády. Pomocí lžice vytvořte kopečky a poskládejte na pečicí papír. Pečte 20 minut v předehřáté troubě na 170°C na programu horkovzduch na pizza kameni. Tyto sušenky jsou výborné k čaji. Hotové sušenky skladujte v uzavřené nádobě v chladu.

PIZZA KAMENĚ RECEPTY

Obsah

Všeobecné informácie & inštrukcie	39
Focaccia chlieb s rozmarínom	40
Základ pre ozajstnú taliansku pizzu	40
Slané šatôčky plnené tvarohom a špenátom	41
Pečené zemiaky	41
Pečený pstruh v závitku na sicílsky spôsob	42
Zapečené morčacie prsia s hubami a parmezánom	42
Hovädzie ála Wellington	43
Jablčné koláčiky s orieškami	43
Jahodový koláč	44
Čokoládové sušienky	44

Pizza kameň recepty

Prípravte si ozajstnú taliansku pizzu u Vás doma - najstaršou metódou na keramickom Pizza kameni.

Prečo používať náš Pizza kameň

Použijete Váš Pizza kameň a Vaše jedlo získá jedinečnú chrumkavosť, ktorá bola doposiaľ výsadou tradičnej tehlovej pece, súčasne s prirodzenou chuťou a vôňou. To všetko bez rizika spálenia!

Ako to funguje

Milióny mikroskopických pórov absorbuje vlhkosť z cesta, rovnomerne ju uvoľňujú a udržiavajú vysokú teplotu v rúre. Vďaka tomu ľahko dosiahnete chrumkavej kôrky pizze.

Ako Pizza kameň správne používať

Používaním Pizza kameň stmavne a získá „patinu“, tým získate taktiež lepšie vlastnosti pečenia.

Váš Pizza kameň môžete použiť na prípravu pizze, chleba, sušienok, tortil, croisanov, bagiet, mäsa alebo rýb a mnoho ďalších. Drážkovanú stranu používajte na prípravu mrazených jedál, hladkú stranu na prípravu čerstvých potravín.

- Pizza kameň umiestnite do stredu rúry.
- Na kameň položte papier na pečenie
- Pizza kameň je vhodný pre plynové dosky, rúry alebo grily.
- K príprave na Pizza kameni nepoužívajte žiadne oleje ani tuky.
- Ak pečiete mäso alebo ryby, zabaľte ich do hliníkovej fólie, aby sa zachytili tuky a šťavy.

Rúru a Pizza kameň nechajte predhriať, a potom na kameň umiestnite pokrm. Pre pizzu nastavte teplotu v rúre na strednú hodnotu!

Ako sa starať o Pizza kameň

- S Pizza kameňom manipulujte opatrne.
- Pizza kameň umývajte iba vodou, nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky.
- Pre odstránenie zvyškov jedla použite škrabku alebo kefku.

Medzi pokrm a Pizza kameň ukladajte papier na pečenie; uľahčíte si čistenie a upečené jedlo sa Vám bude jednoduchšie vyberať.



TALIANSKA FOCACCIA S ROZMARÍNOM

Prísady:

500 g hladkej múky, 2 dl mlieka, 200 ml vody, 2 lyžice sekaného rozmarínu, 25 g droždia, 1 lyžica cukru
20 g masla alebo olivového oleja, 15 g soli

Postup:

Rozmiešajte v mlieku droždie s cukrom a nechajte 10 min odstať.

Potom starostlivo zmiešajte všetky ingrediencie a vymiesiť v hladké cesto, ktoré nechajte v teple kysnúť viac ako 1 hodinu.

Vyváľajte slabý plát cesta, dajte ho do pekáča vymazaného olejom. Posoľte hrubou soľou a nechajte 30 minút nakysnúť. V priebehu pečenia focaccio ľahko pokvapkajte vodou. Pečte na pizza kameni na programe s „hornou a dolnou výhrevnou špirálou s či bez ventilátora“ na 220°C po dobu 10-15 minút.



ZÁKLAD PRE PRAVÚ TALIANSKU PIZZU

Prísady:

450 g hladkej múky, 25 g čerstvého droždia alebo 2 balíčky sušeného droždia, 1 polievková lyžica cukru, 175 ml teplej vody, 1 polievková lyžica soli, 3 - 5 polievkových lyžíc olivového oleja

Postup:

Droždie rozpusťte v polovičnom množstve vody. Do nádoby nasypťte múku, pridajte zvyšok vody, olivový olej, soľ, cukor a dobre premiešajte. Do zmesi pridajte rozpustené droždie a cesto dobre zamiesiť, pokiaľ nie je elasticke a nelepí sa na ruky. Vytvorte bochník. Nechajte odležať na teplom mieste v mise vysypanej múkou, prikryté vlhkou utierkou približne na 2 hodiny. Cesto by v priebehu tejto doby malo nakysnúť na dvojnásobný objem. Cesto znovu premiešajte a nechajte 15 minút odležať. Vytvarujte guľatý tvar.

Druhy Pizze:

Neapolitan: olúpané paradajky, ančovičky, olivový olej, oregano, bazalka a soľ
Margherita: olúpané paradajky, mozzarella, bazalka, olivový olej a soľ
Marina: olúpané paradajky, bazalka, cesnak, oregano, olivový olej a soľ

Môžete ešte pridať krabie mäso, slaninu, rozmarín, cibuľu, ovčí syr alebo syr Fontina.

Pečte na pizza kameni na programe „pizza“ na 180°C približne 20 minút.



SLANÉ ŠATÔČKY PLNENÉ TVAROHOM A ŠPENÁTOM

Prísady:

Cesto: 250 g hery, 250 g polohrubej alebo hladkej múky, 250 g tvarohu, 2 vajička, 1 vajičko na pomazanie, 3 lyžičky soli
Náplň: 200 g tvarohu, 300 g špenátu (brokolice či údeného lososa), 1 strúčik cesnaku, štipka soli a čierneho korenia

Postup:

Cesto dôkladne spracujte vo väčšej nádobe. Všetky ingrediencie môžete zmiešať naraz. Na 30 min nechajte cesto uležať v chladničke. Potom ho vyváľajte na doske posypanej múkou na plát o hrúbke 2mm. Vykrajujte z neho kolieska a doprostred pomocou lyžičky pridajte hotovú náplň. Tu si pripravte z vopred poduseného špenátu na cesnaku. Odstráňte prebytočnú vodu, ktorú pustil špenát a zmiešajte ju s tvarohom. (Lososovú náplň urobte z tvarohu, na kúsočky pokrúpaného lososa a pažitky). Okraje koliesok pomazte bielkom a preložte na polovicu. Okraje stlačte prstami tak, aby dobre držali pri sebe a nerozlepili sa. K zakúpeniu je rovnako i špeciálna formička na ravioli, ktorá tuto prácu urobí za Vás. Poskladajte šatôčky na pizza kameň opatrený papierom na pečenie a pomazte ich žĺtkom.

Pečte 20 minút v predhriatej rúre na 180°C na pizza kameni na programe „teplo vzduch so spodnou výhrevnou špirálou“.



PEČENÉ ZEMIAKY

Prísady:

4 stredne veľké zemiaky, 30 g mletého mäsa (bravčové)
2 jarné cibulky, 30 g nastrúhaného ementálu, 4 lyžice sladkej smotany, 4 lyžice olivového oleja, soľ a čierne korenie (čerstvo namleté z mlynčeka), pažitka na ozdobu

Postup:

Zemiaky varíme v šupke do polomäkka cca 6-7 minút. Potom ich zchladíme a prekrájime po dĺžke na polovicu. Vydlabeme vnútornú stranu ako lodičku a plníme náplňou.

Náplň:

Mleté mäso zmiešame s pokrúpanou cibuľkou, sladkou smotanou a nastrúhaným syrom. Zemiaky osolíme, okoreníme a pokvapkáme olivovým olejom. Pečieme na 190°C vo vyhriatej rúre s programom „gril + ventilácia“ na horúcom pizza kameni cca 20 min.



PEČENÝ PSTRUH V ZÁVITKU NA SICÍLSKY SPÔSOB

(2 porcie)

Prísady:

2 stredne veľké pstruhy (2 x 250 g), 10 g masla, 4 listy medvedieho cesnaku, Čerstvo namletá soľ, Alobal na zabalenie rýb
Príloha biela špargľa: 8 stoniek špargle, 50 g masla, Bylinkovú soľ, 2 strúčiky cesnaku

Postup:

Ryby si očistíte, odstráňte z nich hranou noža šupiny, prerežte bruško a vyberte z nich vnútornosti. Opláchnite pod tečúcou vodou a osušte. Ryby ľahko posolte a do bruška vložte posekané listy medvedieho cesnaku a kúsok masla. Alobalom obalte pstruha a z každej strany starostlivo uzavrite otvory. Pečte v predhriatej rúre na rozpálenom pizza kameni na 195°C po dobu 18 min na programe „pizza“ alebo na klasickom programe „s hornou a dolnou výhrevnou špirálou + ventilátor“ na 195°C po dobu 18 min. Potom alobal odstráňte a pre odvážnejších očistite ryby /pstruhov/ od kože a chrbtice s kostičkami. Servírujte čisté plátky rybacieho mäsa s trochou šťavy, ktorá zostala pri pečení v alobale.

Ako prílohu odporúčame pečené zemiaky, hranolky, potom ďalej dusená biela špargľa alebo zelený šalát, do ktorého môžete primiesiť najemno pokrájaný medvedí cesnak - je veľmi zdravý a chutný.

Príloha Biela špargľa:

Olúpte slabú šupku u bielej špargle, je totiž horká. U zelenej toto nie je potrebné.

Špargle povarte 6 minút v osolenej vode. Scedte ju a osmažte stonky na masle s bylinnou soľou. Táto príloha sa hodí nie len k rybe, ale i ku steaku alebo ku smaženým vajíčkam (k volskému oku).



ZAPEČENÉ MORČACIE PRSIA S HUBAMI A PARMEZÁNOM

(2 porcie)

Prísady:

300 g morčacieho mäsa = 2 morčacie prsia, 90 g očistených hríbkov(možno nahradiť i šampiónmi), Posekaný čerstvý petržlen, Čierne korenie a soľ, 2 lyžice olivového oleja alebo masla, 30 g plátkov parmezánu

Postup:

Morčacie prsička rozkrojíte na polovicu, posolte a naplňte pár plátkami hríbkov a parmezánu. Pár hríbkov pridajte i navrch a ochuťte čiernym korením. Ďalej posypte petržlenom, pokvapkajte olivovým olejom a zabalte do alobalu.

Pečte v rozohriatej rúre na pizza kameni v programe „horná a spodná špirála s ventilátorom“ pri 190°C približne 30 minút. Servírujte na tanieri ešte zabalené na pol v alobale. Prizdobte zeleným petržlenom.



HOVÄDZIE WELLINGTON

(4-6 porcií)

Prísady:

900 g hovädzích plátkov, 1 balíček lístkového cesta, 55 g natenko nakrájanej šunky alebo parmskej šunky, 1 žltok, soľ, čerstvé mleté čierne korenie

Postup:

Mäso osolte a posypte i čiernym korením. Na horúcej panvici s malým množstvom oleja mäso ľahko osmažte, dokiaľ nezačne hnednúť. Potom nechajte vychladnúť.

Cesto rozváľajte a rozdelte na diely. Na prvý diel cesta položte plátok vychladnutého hovädzieho mäsa zabaleného do plátku šunky a prikryte ďalším dielom cesta. Obidve časti cesta spojte a starostlivo utesnite po celom obvode.

Cesto potrite rozšľahaným žltkom a pečte na pizza kameni pri 180°C na programe „teplo vzduch“ približne 45 - 55 minút, dokiaľ cesto nezíska zlatistú farbu.



JABLČNÉ KOLÁČIKY S ORIEŠKAMI

(pro 8 osob)

Prísady:

250 g lístkového cesta, 5 jablák, 80 g orieškov (drvených), 2 vanilkové cukry, 1 lyžica mletej škorice zmiešať, 3 lyžice krištáľového cukru, 20 g masla, 1 vajíčko na pomazanie

Postup:

Lístkové cesto rozváľajte na slabý plát o sile cca 2 mm a vykrajujte kolieska pomocou pohára alebo formičky. Na pekáč s papierom na pečenie poskladajte kolieska do radov, prepichajte ich vidličkou a pomazte vajíčkom. Olúpte si jablka, rozdelte ich na štvrtiny alebo ich nakrájajte na tenké plátky. Z troch plátkov vytvorte vejárik a položte na koláčik. Jablko posypte ½ lyžičkou ochuteného cukru, drvenými orechmi a navrch pridajte špičkou noža maslo.

Koláčiky poskladajte na papier na pečenie a pečte na pizza kameni v predhriatej rúre na 180°C na programe „teplo vzduch“ cca 25 minút. Cesto sa ľahko nafúkne a jabĺčka skaramelizujú.



JAHODOVÝ KOLÁČ (pro 8 osob)

Linecké cesto - Prísady: 2 žĺtky, 50 g cukru, 1 vanilkový cukor, 200 g masla, citrónová kôra z 1 citróna, 380 g hladkej múky
Prísady: 1 pomaranč, Jahodový džem, 1 balenie čerstvých jahôd, 2 - 3 polievkové lyžice práškového cukru

Postup:

Vymiešame cukor s maslom, žĺtkom a potom pridáme hladkú múku a nastrúhanú citrónovú kôru. Z vypracovaného cesta vyformujeme valec, ktorý necháme odežať v chladničke cca 1hod. Potom cesto rozvalkáme na priemer 26cm a hrúbku 1cm. Okraje vymodelujeme vyššie. Koláč poprepichujeme vidličkou a pečieme na papiery na pečenie a pizza kameni 15 min. do zlatista pri teplote 180°C program „s horným a dolným topným telesom.“

Po vychladnutí cesto potrite pomarančovou šťavou a rozotrite jahodový džem. Na džem rozložte nakrájané čerstvé jahody a posypte práškovým cukrom.



ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY

Prísady:
100 g kvalitnej horkej čokolády na varenie, 120 g hladkej múky
30 g kaka, 100 g hnedého cukru, 1 lyžička jedlej sódy,
1 lyžička vanilkovej arómy, 1 vajíčko, 100 ml mlieka alebo smotany, 50 g nasekaných orieškov, 50 g nasekanej horkej čokolády, Štipka soli

Postup:

Čokoládu rozpustíte v hrnčeku vo vodnom kúpeli s maslom alebo v mikrovlnnej rúre (na 1 minútu). V mise zmiešajte múku, sódu, kakao a štipku soli.

V inej miske našľahajte vajíčko s cukrom do bielej peny a dochuťte vanilkovou arómou. Rozpustenú čokoládu zmiešajte s vajíčkom a potom s múkou. Vznikne hustejšie cesto, do ktorého pridajte i kúsky orieškov a čokolády. Pomocou lyžice vytvorte kopčeky a poskladajte na papier na pečenie. Pečte 20 minút v predhriatej rúre na 170°C na programe „teplo vzduch“ na pizza kameni. Tieto sušienky sú výborné k čaju. Hotové sušienky skladujte v uzavretej nádobe v chlade.

ПИЦЦА КАМЕНЬ РЕЦЕПТЫ

Содержание

Общая информация и инструкции	45
Фосассиа хлеб с розмарином	46
Первооснова для натуральной итальянской пиццы	46
Соленые пирожки с начинкой из творога и шпината	47
Печеная картошка	47
Форель жареная, зразы на сицилийский способ	48
Зажаренная грудка индейки с грибами и пармезаном	48
Говядина а ля Веллингтон	49
Яблочные пирожки с орешками	49
Клубничный пирог	50
Шоколадные сухарики	50

ПИЦЦА КАМЕНЬ РЕЦЕПТЫ

Приготовьте себе натуральную итальянскую пиццу у вас дома – самым старым методом на керамическом Пицца камне.

Почему применять наш Пицца камень

Примените Ваш Пицца камень и Ваша еда получит исключительную хрупкость, которая до этого времени была привилегией кирпичной печи, совместно с естественным вкусом и ароматом. И все это без риска пригорания!

Как это работает

Миллионы микроскопических пор поглощают влажность из теста, равномерно ее освобождают и удерживают высокую температуру в духовке. Благодаря этому легко достигнете хрустящей корочки пиццы.

Как Пицца камень правильно применять

Применением, Пицца камень потемнеет и получит „налет“, а этим также получит лучшие свойства выпечки.

Ваш Пицца камень можете применить для приготовления пиццы, хлеба, печенья, тортиль, кроissants, багет, мяса, рыбы и многого дальнейшего. Фальцованную сторону примените для приготовления замороженной пищи, гладкую сторону для приготовления свежих продуктов питания.

- Пицца камень разместите в середине духовки.
- На камень положите бумагу для выпечки.
- Пицца камень можно применять для газовых варочных панелей, духовок или грилей.
- Для приготовления пищи на Пицца камнях не применяйте никакие масла и жиры.
- Если жарите мясо или рыбу, заверните их в алюминиевую фольгу. Это необходимо для улавливания жиров и сока.

Духовку и пицца камень подогрейте, а потом на камень разместите пищу. Для приготовления пиццы, установите температуру в духовке на среднее значение!

Как заботится о Пицца камне

- С Пицца камнем обращайтесь осторожно.
- Пицца камень мойте только водой, не применяйте никакие чистящие средства.
- Для устранения остатков еды примените скребок или щеточку.

Между приготавливаемое блюдо и Пицца камень ложите бумагу для выпечки, этим себе облегчите очистку, а приготовленное блюдо Вам будет легче вынимать.



ИТАЛЬЯНСКАЯ ФОКАССИА С РОЗМАРИНОМ

Добавки:

500 г гладкой муки, 2 децилитра молока, 200 мл воды
2 ложки измельченного розмарина, 25 г дрожжей, 1 ложка сахара, 20 г масла или оливкового масла, 15г соли

Порядок приготовления:

Размешайте в молоке дрожжи с сахаром и оставте 10 мин отстояться.

После этого тщательно смешайте все ингредиенты и вымесите в гладкое тесто, которое оставте в тепле всходить более чем 1 час.

Раскатайте тесто в тонкую лепешку и положите в противень смазанный растительным маслом. Посолите крупной солью и оставте 30 минут взойти. Во время приготовления, focassio немного побрызгайте водой. Готовте на пицца камне программой с верхним и нижним отопительным элементом с или без вентилятора при 220°C в течении 10-15 минут.



ТЕСТО ДЛЯ НАСТОЯЩЕЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПИЦЦЫ

Добавки:

450 г гладкой муки, 25 г свежих дрожжей или 2 пакетика сухенных дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 175 мл теплой воды, 1 столовая ложка соли, 3 – 5 столовые ложки оливкового масла

Порядок приготовления:

Растворите дрожжи в половине количества воды. В миску насыпте муку, добавьте оставшуюся воду, оливковое масло, соль, сахар и хорошо размешайте. В смесь добавьте растворенные дрожжи и тесто хорошо вымесите так, чтобы оно было эластичным и не прилипало к рукам. Сделайте буханчик. Оставте его в миске обсыпанной мукой и прикрытой влажным полотенцем отлежаться примерно 2 часа в теплом месте. Тесто в течении этого времени должно взойти на двухкратный объем. Тесто снова вымесите и оставте 15 минут отлежаться. Сформируйте круглую форму.

Разновидности Пиццы

Неополитан: обчищенные помидоры, анчоус, оливковое масло, орегано, базилик и соль
Маргерита: обчищенные помидоры, моццарелла, базилик, оливковое масло и соль
Марина: обчищенные помидоры, базилик, чеснок, орегано, оливковое масло и соль

Далее можете добавить мясо краба, бекон, розмарин, лук, овечий сыр или сыр Фонтина.

Запекайте на пицца камне приблизительно 20 минут при 180°C программой „ПИЦЦЫ“



СОЛЕННЫЕ ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ТВОРОГА И ШПИНАТА

Добавки:

Тесто: 250 г маргарина, 250 г муки среднего помола или муки мелкого помола, 250 г творога, 2 яйца, 1 яйцо для помазки поверхности, 3 ложки соли

Начинка: 200 г творога, 300 шпината (брокколи или копченного лосося), 1 зубок чеснока, Щепотку соли и перца

Порядок приготовления:

Тесто тщательно вымесите в миске большого размера. Все ингредиенты можете смешать одновременно. Тесто на 30 минут положите в холодильник. После этого тесто раскатайте на посыпанной мукой доске на лепешку толщиной 2 мм. Выдавите из нее колечка и при помощи ложки положите в их середину приготовленную начинку. Начинку приготовте из предварительно протушенного на чесноке шпината. Устраните лишнюю воду, которую пустил шпинат и смешайте его с творогом. (Лососевую начинку приготовте из творога, нарезанного на кусочки лосося и зеленого лука) Края колечек помажьте белком и сложите вдвое. Края пальцами зажмите так, чтобы они хорошо взаимно держали и не разлепились. В продаже также имеется специальная формочка на raviолли, которая эту работу выполнит за Вас. Положите пирожки на пицца камень покрытый бымагой для выпечки и помажьте их желтком.

Готовте 20 минут в предварительно нагретой на 180°C духовке на пицца камне программой с горячим воздухом и нижним нагревательным элементом.



ПЕЧЕНАЯ КАРТОШКА

Добавки:

4 картошки среднего размера, 300 г молотого мяса (свинины)
2 зеленые луковицы, 30г тертого сыра эментал, 4 ложки сметаны,
4 ложки оливкового масла, Соль и перец (свежемолотые),
Зеленый лук для украшения

Порядок приготовления:

Поварим картошку с шелухой около 6-7 минут до полумягкого состояния. После этого картошку охладим, отрежем продолговатые концы картошки, выдолбим картошку внутри как лодочку и наполним начинкой.

Начинка:

Молотое мясо смешанное с нарезанным луком, сбитыми сливками и тертым сыром. Добавим соль и перец. Картошку побрызгаем оливковым маслом. Готовим в предварительно подогретой духовке программой “гриль+ вентиляция” на горячем пицца камне при 190°C около 20 мин.



ФОРЕЛЬ ЖАРЕНАЯ, ЗРАЗЫ НА СИЦИЛИЙСКИЙ СПОСОБ

(2 порции)

Добавки: 2 форели средних размеров (2х250 г), 10 г масла, 4 листа черемши, Свежемолотая соль, Металлическая фольга для заворачивания рыбы

Гарнир Белая спаржа: 8 стебельков спаржи, 50 г масла, Растительную соль, 2 зубка чеснока

Порядок приготовления:

Рыбу почистите, гранью ножа уберите чешую, прорежьте брюшко и удалите из него внутренности. Помойте под текущей водой и обсушите. Рыбу немного посолите и в брюшко вложите измельченные листья черемши и кусочек масла.

Форель заверните в металлическую фольгу и с каждой стороны тщательно закройте отверстия. Готовьте в предварительно нагретой духовке на раскаленном на 195°C пицца камне в течении 18 мин программой „пицца“, или классической программой „с верхним и нижним нагревательным элементом + вентилятор“ при 195°C в течении 18 мин. После этого металлическую фольгу уберите, уместно очистить форель от кожи и косточек хребта. Подавайте чистые кусочки рыбного мяса с небольшим количеством сока, который остался в металлической фольге после приготовления.

Гарнир Белая спаржа:

Очистите тонкую оболочку белой спаржи, так как она горькая. У зеленой спаржи делать это нет необходимости. Спаржу проварите 6 минут в присоленной воде. Воду слейте и обжарьте стебельки на масле с растительной солью. Этот гарнир можно подавать не только к рыбе, но и к стейку или к жареным яйцам (к яичнице-глазунье).



ЗАЖАРЕННАЯ ГРУДКА ИНДЕЙКИ С ГРИБАМИ И ПАРМЕЗАНОМ

(для 2 персон)

Добавки:

300 г мяса индейки = 2 грудинки индейки, 90 г очищенных грибов (можно заменить шампиньоны), Нарезанная свежая петрушка, Перец и соль, 2 ложки оливкового масла или масла, 30 г нарезанного пармезана

Порядок приготовления:

Грудинку индейки разрежьте пополам, посолите и начините несколькими кусочками грибов и пармезана. Несколько грибов добавьте сверху и посыпьте перцем. Далее посыпьте петрушкой, покапайте оливковым маслом и заверните в металлическую фольгу.

Готовьте в разогретой духовке на пицца камне программой с верхним и нижним нагревательным элементом с вентилятором примерно 30 минут при 190°C. Подавайте на тарелке наполовину завернутыми в металлической фольге. Украсте зеленой петрушкой.



ГОВЯДИНА А ЛЯ ВЕЛЛИНГТОН

Добавки:

900 г кусков говядины, 1 упаковку слоенного теста, 55 г тонко нарезанной ветчины или парской ветчины, 1 желток, Соль Свежемолотый черный перец

Порядок приготовления:

Мясо посолите и посыпьте перцем. На горячей сковородке с малым количеством растительного масла мясо слегка обжарте, до момента когда мясо начнет становится коричневым. После этого оставте его остыть.

Тесто раскатайте и разделите на части. На первую часть теста положите кусок остывшей говядины завернутой в кусочке ветчины и прикройте следующей частью теста. Обе части теста соедините и тщательно закупорте по всему периметру.

Тесто намажьте взбитым желтком и готовте на пицца камне при 180°C программой „горячий воздух“ примерно 45 – 55 минут, тесто должно иметь золотистый цвет.



ЯБЛОЧНЫЕ ПИРОЖКИ С ОРЕШКАМИ

(на 8 персон)

Добавки:

250 г слоенного теста, 5 яблок, 80 г орешков (дробленных)
2 ванильных сахара, 1 ложка молотой корицы} смешать
3 ложки сахара песка, 20 г масла, 1 яйцо для намазывания

Порядок приготовления:

Слоенное тесто раскатаем на тонкую лепешку толщиной 2мм и выдавим колечка про помощи стеклянного стаканчика или формочки. На противень с бумагой для выпечки положите колечка в ряды, проколите их вилкой и намажьте яйцом. Обчистите яблока, разрежьте на четверти и нарежьте на тонкие ломтики.

Из трех ломтиков создайте веерок и положите на пирожок. Яблоко посыпте ½ ложки сахара с приправами, дробленными орешками и на верх кончиком ножа положите масло.

Таким образом пеките пирожки в предварительно нагретой духовке при 180°C программой „горячий воздух“ примерно 25 минут. Тесто слегка надуется а яблоки станут карамельными. Пирожки раскладывайте на бумагу для выпечки и пеките на пицца камне.



КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ

(на 8 персон)

Линковое тесто - **Добавки:** 2 желтка, 50 г сахара, 1 ванильный сахар, 200 г масла, Лимонная корка из 1 лимона, 380 г муки мелкого помола

Добавки: 1 апельсин, Клубничный джем, 1 упаковка свежей клубники, 2 - 3 столовые ложки сахарной пудры

Порядок приготовления:

Разотрем сахар с маслом, желтки, а после этого добавим муку мелкого помола и натертую лимонную корку. Тесто вымесим и сделаем из него компактный валик, который оставим отлежаться в холодильнике примерно 1 час. После этого тесто раскатаем на толщину 1 см и диаметр 26 см. Края сделаем выше. Пирог попрокальваем вилкой. Печем на бумаге для выпечки на пицца камне 15 минут до золотистого цвета при температуре 180°C/ программа „с верхним и нижним нагревательным элементом“.

После остывания тесто намажьте апельсиновым соком и розотрите по нему клубничный джем. На джем разложите нарезанную свежую клубнику и посыпьте сахарной пудрой.



ШОКОЛАДНЫЕ СУХАРИКИ

Добавки:

100 г горячего качественного шоколада, 120 г гладкой муки 30 г какао, 100 г коричневого сахара, 1 ложечку пищевой соды, 1 ложечку ванильного экстракта, 1 яйцо, 100 мл молока или сметаны, 50 г нарубленных орешков, 50 г измельченного горячего шоколада, Щепотка соли

Порядок приготовления:

Шоколад расплавте в кастрюле с горячей водой с маслом или в микроволновой печи (на 1 минуту). В миске смешайте муку, соду, какао и щепотку соли.

В иной миске взбейте яйца с сахаром до белой пены и добавьте туда ванильный экстракт. Расплавленный шоколад смешайте с яйцами, а после этого с мукой. Возникнет жестковатое тесто, в которое добавьте кусочки орешков и шоколада. При помощи ложки создайте холмики и разложите их на бумагу для выпечки. Пеките 20 минут в предварительно нагретой на 170°C духовке программой „горячий воздух“ на пицца камне. Эти сухарики замечательны к чаю. Готовые сухарики храните в закрытой посуде в холоде.



www.baumatic.com